

Visp- & Blandningsmaskin 80 l visp- och blandningsmaskin med hjälpmaskinsuttag

Produkt # _____
 Modell # _____
 Namn # _____
 SIS # _____
 AIA # _____



600290 (XBE80AB3)

Visp- och blandningsmaskin, 80L för bageri. Med variabel hastighet, motorförsedd höj- och sänkbar kittel och hjälpmaskinsuttag. Levereras med visp, spade och rostfri degkrok. BPA-fritt stänkskydd.

Kort specifikation

Pos.

XBE80 är en 80 liters visp- & blandningsmaskin med säkerhetsanordning som förhindrar att maskinen startar om inte kitteln är rätt placerad. Försedd med timer, motordriven höj- och sänkbar kittel. Levereras med krok, spade, visp, kittelvagn och BPA-fri skyddskåpa. Kapacitet på 25 kg mjöl. (+60%vätska)

Huvudfunktioner

- Professionell elvisp för knådning, mixning och vispning av alla sorters matprodukter.
- Elektronisk hastighetsvariator.
- Maxkapacitet (mjöl, med +60 % vätska 25 kg, för 400-800 måltider per omgång.
- Vattentät kontrollpanel med timer och hastighetsinställningsvred.
- Avtagbart skyddsgaller i rostfritt stål, försett med avtagbar påfyllnadsränna.
- Motorsystem med växlar styr höjning och sänkning av skålen samt belysningen.
- Säkerhetsmekanism stänger automatiskt av maskinen när skärmen lyfts.
- Levereras med:-degkrok i rostfritt stål, spade i gjutet aluminium, visp och skål för 80 l i rostfritt stål (302 AISI) och vagn för skålen.-Hjälputtag (tillbehör ingår inte).
- BPA-fri skärm.
- Säkerhetsfunktion på bunken för att maskinen endast ska fungera då bunken och säkerhetsgallret är korrekt placerade.

Konstruktion

- Stomme i icke-korrosivt material:
- Stabil konstruktion med mekaniskt svetsad stark metallram.
- Skål i rostfritt stål (302 AISI) – 80 l kapacitet.
- Asynkron motor med högt vridmoment vid start.
- 10 hastigheter från 20 till 180 v/m (planet rörelse), för att justera valt verktyg och blandningshårdhet.
- stänksäkert planetrörelsesystem (IP55 elektriska kontroller, IP23 hela maskinen).
- Överbelastningsskyddat planetsystem och -motor.
- Fötterna kan justeras i höjdled.
- Effekt: 4000 W.
- Justerbara fötter för stabilitet.

Medföljande tillbehör

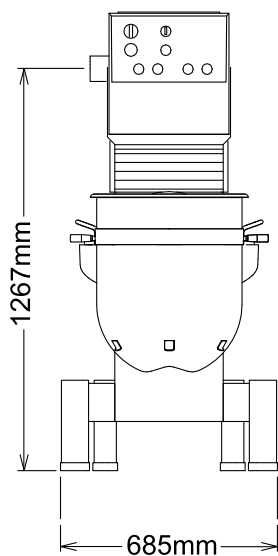
- | | |
|--|------------|
| • 1 av Kittel till 80 l blandningsmaskin | PNC 650130 |
| • 1 av Degkrok till 80 l visp- & blandningsmaskin | PNC 653133 |
| • 1 av Visp till 80 l visp- & blandningsmaskin | PNC 653134 |
| • 1 av Spade till 80 l visp- & blandningsmaskin | PNC 653135 |
| • 1 av Kittelvagn till 40/60/80 L blandningsmaskiner | PNC 653585 |

Övriga Tillbehör

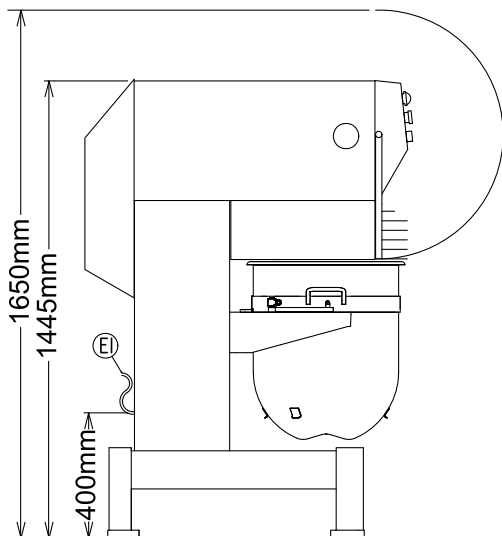
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Kittel till 80 l blandningsmaskin | PNC 650130 | ☐ |
| • Verktygssats till 80 l visp & blandningsmaskin inkl. 60 l kittel, visp, degkrok och spade. | PNC 650131 | ☐ |
| • Degkrok till 80 l visp- & blandningsmaskin | PNC 653133 | ☐ |

- Visp till 80 l visp- & blandningsmaskin PNC 653134 ☐
- Spade till 80 l visp- & blandningsmaskin PNC 653135 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 653187 ☐
- Grönsaksskärare PNC 653225 ☐
- Kittelskrapa till 80 l visp- & blandningsmaskin PNC 653443 ☐
- Kittelvagn till 40/60/80 L blandningsmaskiner PNC 653585 ☐
- Köttkvarn 82mm fäste, aluminium, inkl. bricka och stöt. H - fäste för kombination med köttkvarns set. PNC 653724 ☐
- Köttkvarnsset 82mm, H-fäste, rfr, enterprise med tre hålskivor 4,5mm, 6mm & 8mm. Kombinerar med fäste 653724. PNC 653725 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 653726 ☐
- Köttkvarnsset ½ unger rostfri, 82mm, inkl. knivar och fyra st hålskivor 0,3-4,5 mm och 8 mm). PNC 653727 ☐

Front

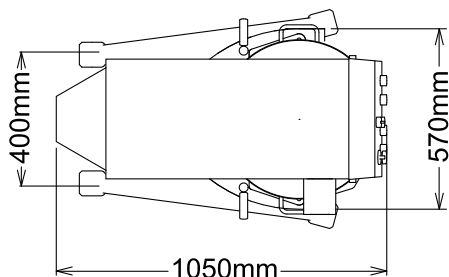


Sida



EI = Elektrisk anslutning

Topp



Elektricitet

Spänning: 380-440 V/3N ph/50/60 Hz
 Effekt, max: 4 kW

Kapacitet

Kapacitet (upp till): 25 kg/Cykel
 Kapacitet: 80 Litre

Viktig information

Används ej som
 installationshandling. Begär
 separat
 installationsanvisning.

Ytermått, bredd 685 mm
 Ytermått, djup 1050 mm
 Ytermått, höjd 1445 mm
 Fraktvikt: 345 kg
 Kallvattensmet 25 kg med degkrok
 Max antal äggvitor: 120 med visp