

Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 20 lt a pavimento. Meccanica, monofase.

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



Mescolatrice planetaria

Mescolatrice planetaria 20 lt a pavimento.
Meccanica, monofase.

600249 (XBM20AB)

Mescolatrice planetaria 20 lt a pavimento. Completa di frusta, spatola, uncino a spirale. Motore asincrono. Sensore di rilevamento presenza vasca, variatore di velocità meccanico. Schermo di protezione privo di BPA. Presa accessori tipo H. Meccanica, monofase.

Descrizione

Articolo N° _____

Mescolatrice planetaria a pavimento ideale per impastare, mescolare, montare, ecc. Corpo in materiale anti-corrosione e vasca da 20 litri in acciaio inox (AISI 302). Potente motore asincrono con variazione meccanica della velocità (8 livelli da 35 a 180 giri/min.). Lo schermo di protezione cieco, la griglia di protezione, sono facilmente estraibili per la pulizia. Schermo in materiale privo di BPA (bisfenolo-A).. Pannello comandi piatto con timer da 60 minuti e protezione all'acqua IP55. Sistema planetario protetto da infiltrazioni d'acqua negli ingranaggi. Dispositivo di rilevamento della vasca che permette l'attivazione della macchina solo quando la vasca è adeguatamente installata e posizionata insieme allo schermo di sicurezza. Pulsante accensione/spegnimento. Piedini regolabili per una maggiore stabilità. Presa accessori di tipo H (accessori a richiesta).

In dotazione 3 utensili: frusta, spatola ed uncino a spirale.

Caratteristiche e benefici

- Mescolatrice professionale che consente tutte le lavorazioni base: impastare ogni tipo di impasto, mescolare prodotti semi-liquidi, emulsioni e varie salse.
- In dotazione:
 - vasca da 20 litri, frusta, spatola e uncino a spirale.
 - presa accessori (accessori non inclusi).
- Pannello comandi resistente all'acqua con pulsanti a sfioramento, regolazione timer e display.
- Variatore meccanico di velocità.
- Griglia di protezione dotata di scivolo per l'aggiunta di ingredienti durante la lavorazione, a sicurezza dell'operatore.
- Griglia di protezione girevole e estraibile per la pulizia.
- Capacità max. farina: 6 kg + acqua (idratazione 60%), adatta per 50-150 coperti per servizio.
- Sistema di sollevamento ed abbassamento della vasca tramite leva con blocco automatico della vasca quando in posizione sollevata.
- Dispositivo di sicurezza che ferma automaticamente la macchina quando la vasca è abbassata.
- Il dispositivo di rilevamento della vasca permette l'attivazione della macchina solo quando la vasca è adeguatamente installata e posizionata insieme allo schermo di sicurezza.
- Lo schermo di protezione privo di BPA copre il filo di acciaio inossidabile e limita le particelle di farina e polvere durante la panificazione e le operazioni di pasticceria.

Costruzione

- Corpo in materiale anticorrosione.
- Costruzione robusta con solida struttura metallica saldata.
- Vasca in acciaio inox AISI 302 - capacità 20 litri.
- Potente motore asincrono ad alta coppia di spunto
- 8 velocità da 35 a 180 giri/min selezionabili tramite leva mentre la macchina è in funzione, secondo l'utensile e la consistenza dell'impasto.
- Meccanismo planetario con ingranaggi autolubrificanti che eliminano qualsiasi rischio di perdite.
- Potenza: 750 watt.
- Sistema planetario resistente all'acqua (IP55 sui controlli elettrici, IP34 sull'intera macchina).
- Lo schermo di protezione e la struttura di filo di acciaio inossidabile sono entrambi estraibili per agevolare le operazioni di pulizia. Si possono lavare in lavastoviglie.
- Piedini regolabili per una stabilità perfetta.

Accessori inclusi

- 1 x Mescolatrice planetaria 20 lt. PNC 650121
Completa di frusta in inox, spatola, uncino a spirale in. Motore asincrono. Illuminazione vasca. Carrello per vasca. Presa accessori tipo H. Elettromeccanica
- 1 x Frusta per mescolatrice 20 lt PNC 653109

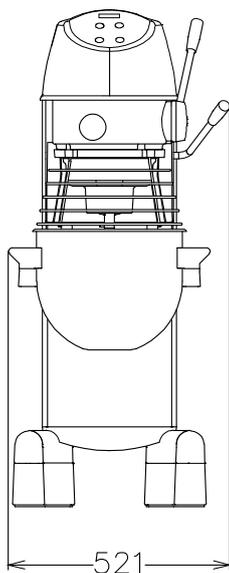
Approvazione: _____

- 1 x Uncino a spirale per mescolatrice 20 PNC 653114
lt
- 1 x Spatola per mescolatrice 20 lt PNC 653116

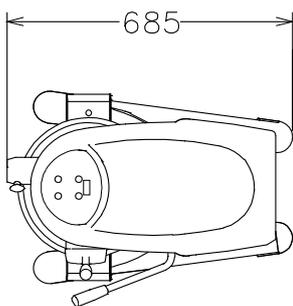
Accessori opzionali

- Mescolatrice planetaria 80 lt. Completa PNC 650121
di frusta in inox, spatola, uncino a
spirale in. Motore asincrono.
Illuminazione vasca. Carrello per vasca.
Presse accessori tipo H.
Elettromeccanica
- Vasca in inox per mescolatrice 20 lt PNC 650122
- Affilalame con attacco tipo H PNC 653062
- Frusta per mescolatrice 20 lt PNC 653109
- Uncino a spirale per mescolatrice 20 lt PNC 653114
- Spatola per mescolatrice 20 lt PNC 653116
- Passapurea/passatutto con attacco PNC 653187
tipo H. 3 setacci inox da 1,5 - 3 e 6 mm
- Tagliaverdura con attacco tipo H. Con PNC 653225
espulsore (senza dischi). Trasmissione
scollegabile.
- Mescolatrice planetaria 10 lt con PNC 653226
attacco tipo H. Completa di frusta,
spatola ed uncino. Trasmissione
scollegabile.
- Frusta rinforzata per mescolatrice 20 lt PNC 653254
- Telaio con 3 ruote da fissare sotto le PNC 653552
mescolatrici 20/30/40 lt (solo modelli
XB)
- Carrello per vasca 20/30 litri (non può PNC 653562
essere usato se installato il telaio kit
ruote cod. 653552)
- Tritacarne 70 mm in alluminio con PNC 653720
attacco tipo H. Con tramoggia di carico
e spingicarne. Da abbinare ad un kit di
macinazione a scelta.
- Kit di macinazione "Enterprise" in PNC 653721
alluminio per tritacarne 70 mm con
attacco tipo H. Coltello e 3 piastre inox
diam. fori 4.5, 6 e 8mm.
- Kit di macinazione "Enterprise" in inox PNC 653722
per tritacarne 70 mm con attacco tipo
H. Coltello e 3 piastre inox diam. fori
4.5, 6 e 8mm.
- Kit di macinazione "1/2 Unger" in inox PNC 653723
per tritacarne 70 mm con attacco tipo
H. Coltello e 4 piastre inox diam. fori 0,
3, 4.5 e 8mm.

Fronte

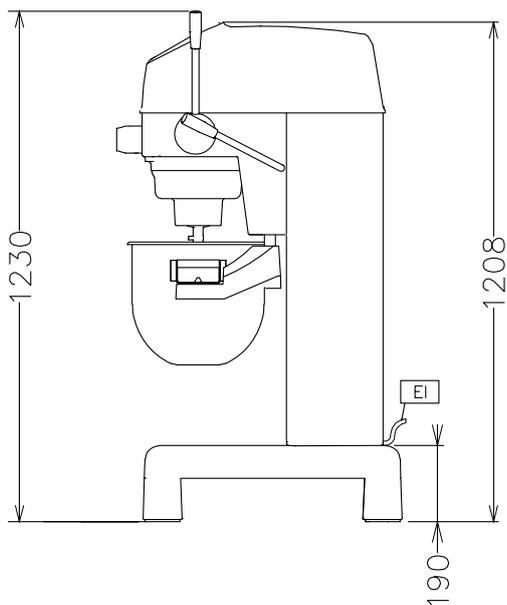


Alto



EI = Connessione elettrica

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:

600249 (XBM20AB) 220-240 V/1N ph/50 Hz

Capacità

Prestazioni (fino a): 6 - kg/ciclo

Capacità 20 lt

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, altezza: 1230 mm

Dimensioni esterne, larghezza: 521 mm

Dimensioni esterne, profondità: 685 mm

Peso imballo: 114 kg

Farina: 6 kg con Uncino a spirale

Chiare d'uovo: 32 con Frusta