

## Mescolatrice planetaria Mescolatrice planetaria 30 lt. Elettronica, monofase.

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



600266 (XBE30B)

Mescolatrice planetaria 30 lt. Completa di frusta, spatola ed uncino a spirale. Motore asincrono. Sensore di rilevamento presenza vasca, variatore di velocità elettronico. Schermo di protezione privo di BPA. Elettronica, monofase.

### Descrizione

#### Articolo N° \_\_\_\_\_

Mescolatrice planetaria a pavimento ideale per impastare, mescolare, montare, ecc. Corpo in materiale anti-corrosione e vasca da 30 litri in acciaio inox. Potente motore asincrono con variazione elettronica della velocità (10 livelli da 30 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 (che spegne la macchina a fine ciclo) 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. In dotazione 3 utensili: frusta, spatola ed uncino a spirale.

Approvazione: \_\_\_\_\_

### 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 30 lt, frusta, spatola e uncino a spirale.
- Pannello comandi resistente all'acqua con pulsanti a sfioramento, timer, regolazione velocità e display.
- Variatore elettronico di velocità.
- Capacità max. farina: 7 kg + acqua (idratazione 60%), adatta per 100-300 coperti per servizio.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

### Costruzione

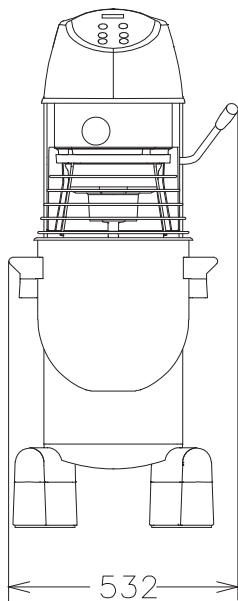
- Corpo in materiale anticorrosione.
- Costruzione robusta con solida struttura metallica saldata.
- Vasca in acciaio inox AISI 302 - capacità 30 litri.
- Potente motore asincrono ad alta coppia di spunto
- 10 velocità, da 30 a 180 giri/min. (movimento planetario) da impostare in base all'utensile e alla consistenza dell'impasto.
- Sistema planetario resistente all'acqua (IP55 sui controlli elettrici, IP34 sull'intera macchina).
- Meccanismo planetario con ingranaggi autolubrificanti che eliminano qualsiasi rischio di perdite.
- Potenza: 1100 watt.
- 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 Vasca in inox per mescolatrice 30 lt    | PNC 650123 |
| • 1 x Uncino a spirale per mescolatrice 30 lt | PNC 653161 |
| • 1 x Spatola per mescolatrice 30 lt          | PNC 653165 |
| • 1 x Frusta per mescolatrice 30 lt           | PNC 653166 |

**Accessori opzionali**

- Vasca in inox per mescolatrice 30 lt  PNC 650123
- Kit riduzione 10 lt (vasca, uncino, spatola e frusta) per mescolatrice 30 lt  PNC 650124
- Kit riduzione 20 lt (vasca, uncino, spatola e frusta) per mescolatrice 30 lt  PNC 650125
- Uncino a spirale per mescolatrice 30 lt  PNC 653161
- Spatola per mescolatrice 30 lt  PNC 653165
- Frusta per mescolatrice 30 lt  PNC 653166
- Frusta rinforzata per mescolatrice 30 lt  PNC 653253
- Bruciatore a gas per mescolatrice planetaria da 30 litri  PNC 653429
- Telaio con 3 ruote da fissare sotto le mescolatrici 20/30/40 lt (solo modelli XB)  PNC 653552
- Carrello per vasca 20/30 litri (non può essere usato se installato il telaio kit ruote cod. 653552)  PNC 653562

**Fronte**

**Elettrico**
**Tensione di alimentazione:**
**600266 (XBE30B)** 200-240 V/1N ph/50/60 Hz

**Capacità**
**Prestazioni (fino a):** 7 - kg/ciclo

**Capacità** 30 Litre

**Informazioni chiave**
**Dimensioni esterne, larghezza:** 532 mm

**Dimensioni esterne, altezza:** 1208 mm

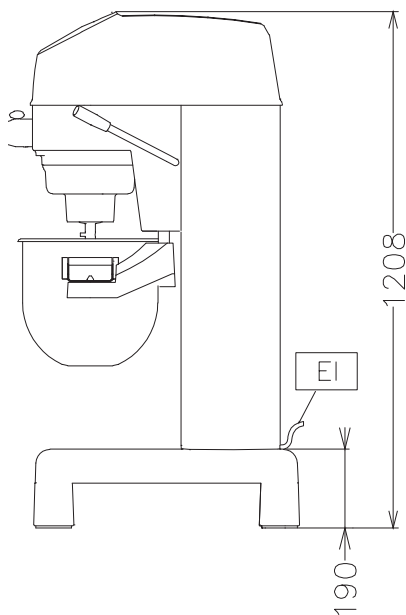
**Dimensioni esterne, profondità:** 685 mm

**Peso imballo:** 111 kg

**Peso netto (kg):** 100

**Farina:** 7 kg con Uncino a spirale

**Chiare d'uovo:** 50 con Frusta

**Lato**

**EI = Connessione elettrica**
**Alto**
