Electrolux

# Mescolatrice planetaria
# Mescolatrice planetaria 60 lt. Elettromeccanica

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

Mescolatrice planetaria

Mescolatrice planetaria 60 lt. Elettromeccanica

**600278 (BMXE60B3)** Mescolatrice planetaria 60 lt. Completa di uncino a spirale in inox, frusta con fili in inox, spatola in alluminio. Motore asincrono. Sensore di rilevamento presenza vasca. Schermo di protezione privo di BPA. Illuminazione della vasca. Elettromeccanica

## Descrizione

**Articolo N°** _____

Mescolatrice planetaria a pavimento ideale per impastare, mescolare, montare, ecc. Corpo in materiale anti-corrosione e vasca da 60 litri in acciaio inox (AISI 302). Potente motore asincrono con variazione meccanica della velocità con un controllo elettrico. Velocità comprese tra 1 e 10 (da 20 a 180 giri/min.). 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. 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 e illuminazione della vasca. Sistema motorizzato ad ingranaggi per il sollevamento ed abbassamento della vasca. In dotazione 3 utensili: frusta in acciaio inox (AISI 302), spatola in alluminio ed uncino a spirale in acciaio inox.

**Approvazione:** _____

## Caratteristiche e benefici

- Mescolatrice professionale per impastare, mescolare ed emulsionare tutti i tipi di alimenti.
- In dotazione:
  - vasca da 60 litri e frusta in acciaio inox (AISI 302), spatola in alluminio, uncino a spirale in acciaio inox.
- Variatore meccanico di velocità con controllo elettrico.
- Capacità max. farina: 20 kg + acqua (idratazione 60%), adatta per 400-800 coperti per servizio.
- Pannello comandi resistente all'acqua con manopola di regolazione timer e pulsanti di regolazione velocità.
- Griglia di protezione dotata di scivolo per l'aggiunta di ingredienti durante la lavorazione, a sicurezza dell'operatore.
- Dispositivo di sicurezza che ferma automaticamente la macchina quando schermo di protezione è sollevato.
- Sistema motorizzato ad ingranaggi di sollevamento ed abbassamento della vasca e illuminazione vasca.
- 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 60 litri.
- Potente motore asincrono ad alta coppia di spunto
- 10 velocità da 20 a 180 giri/min. (movimento planetario) da selezionare secondo l'utensile e la consistenza dell'impasto.
- Sistema planetario resistente all'acqua (IP55 sui controlli elettrici, IP23 sull'intera macchina).
- Meccanismo planetario con ingranaggi autolubrificanti che eliminano qualsiasi rischio di perdite.
- Potenza: 1800 watt.
- Motore e sistema planetario con protezione sovraccarichi.
- Piedini regolabili per una stabilità perfetta.

## Accessori inclusi

- 1 x Vasca in inox per mescolatrice 40 lt modello MB/MBE — PNC 650129
- 1 x Spatola per mescolatrice 60 lt — PNC 653083
- 1 x Uncino a spirale in acciaio inox per mescolatrice 60 lt — PNC 653084
- 1 x Frusta per mescolatrice 60 lt — PNC 653086

## Accessori opzionali

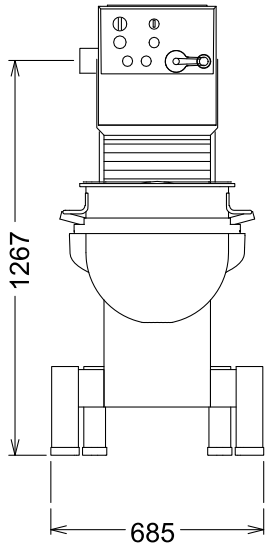
| | |
|---|---|
| • Kit riduzione 20 lt (vasca, uncino, spatola e frusta) per mescolatrice 40 lt | PNC 650127 ❑ |
| • Vasca in inox per mescolatrice 40 lt modello MB/MBE | PNC 650129 ❑ |
| • Spatola per mescolatrice 60 lt | PNC 653083 ❑ |
| • Uncino a spirale in acciaio inox per mescolatrice 60 lt | PNC 653084 ❑ |
| • Frusta per mescolatrice 60 lt | PNC 653086 ❑ |
| • Frusta rinforzata per mescolatrice 60 lt | PNC 653097 ❑ |
| • Raschiatore per vasca mescolatrice 60 lt | PNC 653442 ❑ |
| • Uncino a spirale rinforzato in acciaio inox per mescolatrice 60 lt | PNC 653481 ❑ |
| • Carrello per vasca 40/60/80 litri (non può essere usato se installato il kit ruote 653552) | PNC 653585 ❑ |



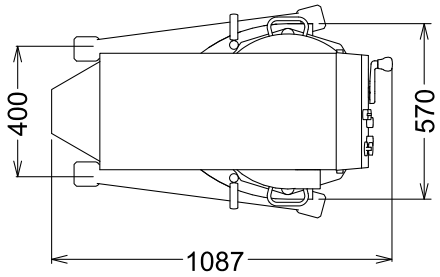
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

# Mescolatrice planetaria
# Mescolatrice planetaria 60 lt. Elettromeccanica

Fronte

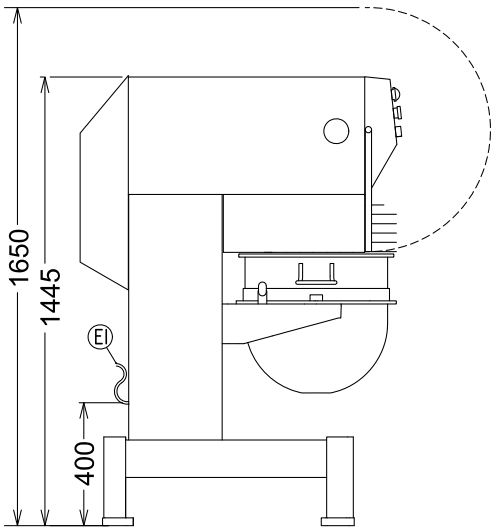



Alto




EI = Connessione elettrica

Lato




## Elettrico

| | |
|---|---|
| **Tensione di alimentazione:** | |
| **600278 (BMXE60B3)** | 220-240/380-415 V/3 ph/50 Hz |
| **Potenza installata** | 1.75 kW |
| **Watt totali:** | 1.75 kW |

## Capacità

| | |
|---|---|
| **Prestazioni (fino a):** | 20 - kg/ciclo |
| **Capacità** | 60 lt |

## Informazioni chiave

| | |
|---|---|
| **Dimensioni esterne, altezza:** | 1445 mm |
| **Dimensioni esterne, larghezza:** | 685 mm |
| **Dimensioni esterne, profondità:** | 1030 mm |
| **Peso imballo:** | 347 kg |
| **Farina:** | 20 kg con Uncino a spirale |
| **Chiare d'uovo:** | 100 con Frusta |



L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso