



Mescolatrice planetaria

Mescolatrice planetaria 40 lt. Elettronica.

**600272 (MBE40AB)**

Mescolatrice planetaria 40 lt. Completa di frusta rinforzata, spatola e uncino a spirale. Motore asincrono. Sensore di rilevamento presenza vasca. 3 velocità preimpostate e variatore di velocità. Schermo di protezione privo di BPA. Presa accessori tipo H. Elettronica. Per uso intensivo, adatto per le pasticcerie.

## Descrizione

### Articolo N°

Mescolatrice per panetterie e pasticcerie. Per impastare, mescolare ed emulsionare. Per uso intensivo. Vasca acciaio 40 lt. Motore asincrono (2200W) con 3 velocità pre-impostate (40,80,160 giri/m) e variatore elettronico di velocità (da 30 a 175 giri/m). Sistema planetario e pannello comandi con timer 0-59 minuti resistenti all'acqua. Lo schermo di protezione cieco, la griglia di protezione, sono facilmente estraibili per la pulizia. Schermo in materiale privo di BPA (bisfenolo-A). 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. Velocità per impasti: "1" o "2" con uncino; velocità per miscelare: "2" con spatola; per emulsionare: "3" con frusta. Presa accessori Tipo H. In dotazione: uncino a spirale, spatola e frusta rinforzata.

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

## Caratteristiche e benefici

- Mescolatrice professionale progettata per rispondere alla forte domanda di panifici e pasticcerie.
- In dotazione:-vasca da 40 litri, frusta rinforzata, spatola e uncino a spirale - Presa accessori (accessori non sono inclusi).
- Velocità per impasti: "1" con uncino.
- Velocità per miscele: "2" con spatola.
- Velocità per emulsioni: "3" con frusta.
- 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.
- Pannello comandi resistente all'acqua con pulsanti a sfioramento, timer, regolazione velocità e display.
- Dispositivo di sicurezza che ferma automaticamente la macchina quando la vasca è abbassata.
- Capacità massima farina: 10 Kg + acqua (idratazione 60%), adatta per 100-400 coperti per servizio.
- 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, piedini e trasmissione rinforzati per uso intensivo.
- Vasca in acciaio inox AISI 302 - capacità 40 litri.
- Variatore elettronico di velocità (10 velocità da 30 a 175 giri/min.)
- 3 velocità fisse: 40, 80 e 160 giri/min.
- Sistema planetario resistente all'acqua (IP55 sui controlli elettrici, IP23 sull'intera macchina).
- Potenza: 2200 watt.
- Presa accessori in alluminio posizionata sul lato sinistro della testa del miscelatore planetario.
- 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.

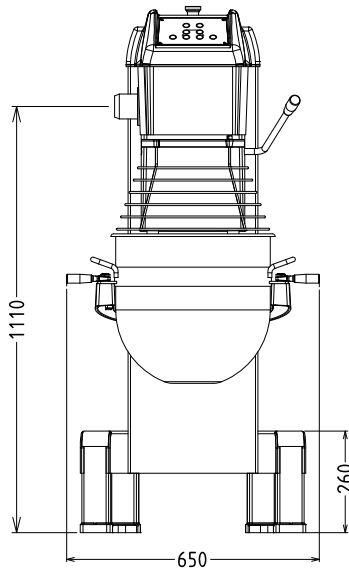
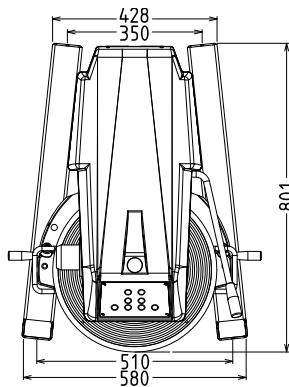
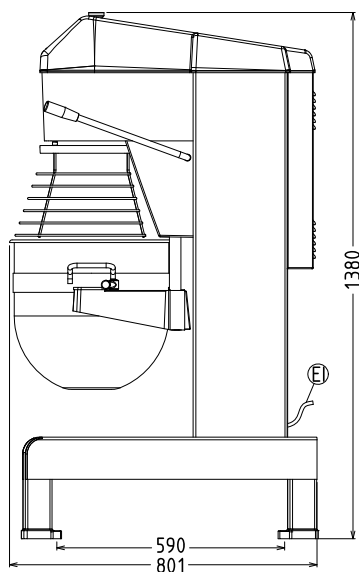
## Accessori inclusi

- 1 x Kit riduzione 40 lt (vasca, uncino, PNC 650128 spatola e frusta) per mescolatrici 60/80 lt
- 1 x Uncino a spirale per mescolatrice 40 lt PNC 653092
- 1 x Spatola per mescolatrice 40 lt PNC 653093

- 1 x Frusta rinforzata per mescolatrice 40 PNC 653127 litri

**Accessori opzionali**

- Kit riduzione 20 lt (vasca, uncino, spatola e frusta) per mescolatrice 30 lt PNC 650126
- Kit riduzione 40 lt (vasca, uncino, spatola e frusta) per mescolatrici 60/80 lt PNC 650128
- Uncino a spirale per mescolatrice 40 lt PNC 653092
- Spatola per mescolatrice 40 lt PNC 653093
- Frusta fine (emulsioni) per mescolatrice 40 lt PNC 653094
- Frusta rinforzata per mescolatrice 40 litri PNC 653127
- Passapurea/passatutto con attacco tipo H. 3 setacci inox da 1,5 - 3 e 6 mm PNC 653187
- Tagliaverdura con attacco tipo H. Con espulsore (senza dischi). Trasmissione scollegabile. PNC 653225
- Carrello per vasca 40/60/80 litri (non può essere usato se installato il kit ruote 653552) PNC 653585
- Tritacarne 70 mm in alluminio con attacco tipo H. Con tramoggia di carico e spingicarne. Da abbinare ad un kit di macinazione a scelta. PNC 653720
- Kit di macinazione "Enterprise" in alluminio per tritacarne 70 mm con attacco tipo H. Coltello e 3 piastre inox diam. fori 4.5, 6 e 8mm. PNC 653721
- Kit di macinazione "Enterprise" in inox per tritacarne 70 mm con attacco tipo H. Coltello e 3 piastre inox diam. fori 4.5, 6 e 8mm. PNC 653722
- Kit di macinazione "1/2 Unger" in inox per tritacarne 70 mm con attacco tipo H. Coltello e 4 piastre inox diam. fori 0, 3, 4.5 e 8mm. PNC 653723
- Tritacarne 82 mm in alluminio con attacco tipo H. Con tramoggia di carico e spingicarne. Da abbinare ad un kit di macinazione a scelta.. PNC 653724
- Kit di macinazione "Enterprise" in inox per tritacarne 82 mm con attacco tipo H. Coltello e 3 piastre inox diam. fori 4.5, 6 e 8mm. PNC 653725
- Kit di macinazione "Enterprise" in alluminio per tritacarne 82 mm con attacco tipo H. Coltello e 3 piastre inox diam. fori 4.5, 6 e 8mm. PNC 653726
- Kit di macinazione "1/2 Unger" in inox per tritacarne 82 mm con attacco tipo H. Coltello e 3 piastre inox diam. fori 0,3 - 4,5 e 8mm. PNC 653727

**Fronte**

**Alto**

**EI = Connessione elettrica**
**Lato**

**Elettrico**
**Tensione di alimentazione:**
**600272 (MBE40AB)** 200-240 V/1N ph/50/60 Hz

**Potenza installata** 2.2 kW

**Watt totali:** 2.2 kW

**Capacità**
**Prestazioni (fino a):** 10 - kg/ciclo

**Capacità** 40 Litre

**Informazioni chiave**
**Dimensioni esterne, altezza:** 1370 mm

**Dimensioni esterne, larghezza:** 655 mm

**Dimensioni esterne, profondità:** 850 mm

**Peso imballo:** 195 kg

**Farina:** 10 kg con Uncino a spirale

**Chiare d'uovo:** 70 con Frusta