

## Visp- & Blandningsmaskin Visp- och blandningsmaskin. 80L. Med hjälpmaskinsuttag

Produkt # \_\_\_\_\_

Modell # \_\_\_\_\_

Namn # \_\_\_\_\_

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

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



### Visp- & Blandningsmaskin

Visp- och blandningsmaskin. 80L. Med hjälpmaskinsuttag

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 planet rörelsesystem (IP55 elektriska kontroller, IP23 hela maskinen).
- Överbelastningsskyddat planetsystem och -motor.
- Fötterna kan justeras i höjdd.
- Effekt: 4000 W.
- Justerbara fötter för stabilitet.

### Medföljande tillbehör

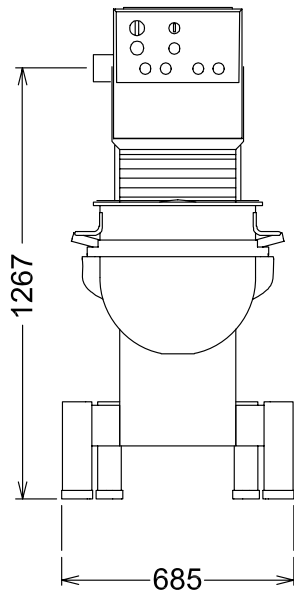
- 1 av Kittel till 80 l blandningsmaskin PNC 650130
- 1 av Degkrok till 80 l visp- & blandningsmaskin PNC 653133
- 1 av Visp till 80 l visp- & blandningsmaskin PNC 653134
- 1 av Spade till 80 l visp- & blandningsmaskin PNC 653135
- 1 av Kittelvagn till 40/60/80 L blandningsmaskiner PNC 653585

### 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
- Slipsten för hjälpmaskinsuttag PNC 653062
- Degkrok till 80 l visp- & blandningsmaskin PNC 653133

- Visp till 80 l visp- & blandningsmaskin  PNC 653134
- Spade till 80 l visp- & blandningsmaskin  PNC 653135
- PASSÉRAPPARAT  PNC 653187
- GRÖNSAKSSKÄRARE  PNC 653225
- Kittelskrapa till 80 l visp- & blandningsmaskin  PNC 653443
- Förstärkt krok till 80 l visp- & blandningsmaskin  PNC 653482
- 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
- Köttkvarnsset ½ unger rostfri, 82mm, inkl. knivar och fyra st hålskivor 0,3-4,5 mm och 8 mm).  PNC 653727

Front


**Elektricitet**
**Spänning:**

600290 (XBE80AB3) 380-440 V/3N ph/50/60 Hz

**Anslutningseffekt:** 4 kW

**Kapacitet**
**Kapacitet (upp till):** 25 - kg/Cykel

**Kapacitet:** 80 Litre

**Viktig information**
**Ytermått, höjd** 1445 mm

**Ytermått, bredd** 685 mm

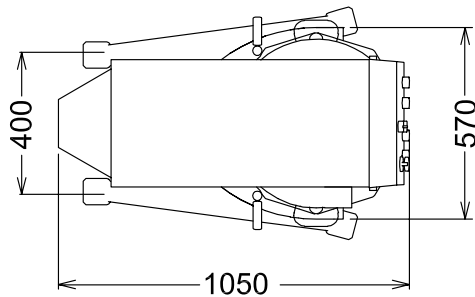
**Ytermått, djup** 1050 mm

**Fraktvikt:** 345 kg

**Kallvattensmet** 25 kg med degkrok

**Max antal äggvitor:** 120 med visp

Topp



EI = Elektrisk anslutning

Sida

