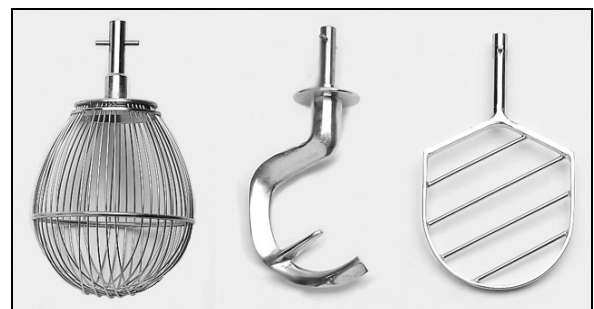


- Macchina particolarmente robusta tanto da poter svolgere piccoli impasti di pasta per pane
- Il carro porta vasca viene alzato e abbassato elettricamente azionando due pulsanti posti sul pannello comandi; l'inserimento e il centraggio della vasca avvengono in modo rapido e semplice, un dispositivo automatico la blocca e la sblocca dal carro porta vasca
- Organi di trasmissione in bagno d'olio, posizionati in una scatola a tenuta, assicurano una notevole silenziosità anche a velocità di lavoro elevate
- Sul pannello di comando frontale sono posti due pulsanti che selezionano la velocità del motore: agendo sulla leva posta sul fianco della macchina si regolano a piacere le variazioni di velocità
- Possibilità di passare dalla 1^a alla 2^a velocità e viceversa senza fermare la macchina
- Utensili facilmente intercambiabili a seconda del tipo di prodotto da lavorare
- Tutto il prodotto contenuto nella vasca è perfettamente mescolato grazie alla particolare larghezza degli utensili: non ci sono così zone che non vengono lavorate
- Le dimensioni della vasca in acciaio inox permettono una perfetta lavorazione del prodotto che, se necessario, può essere riscaldato
- Protezione antinfortunistica in acciaio inox; impianto elettrico in classe di protezione IP 54, il motore è in classe IP 44
- Utensili in dotazione:
 - frusta a fili fini,
 - spatola,
 - gancio.
- A richiesta:
 - frusta a fili grossi
 - utensile a spirale inox
 - set di utensili (frusta a fili fini, frusta a fili grossi, spatola, gancio) e vasca per la riduzione a litri 30
 - carrello porta vasca
- **La macchina è costruita in ottemperanza delle normative antinfortunistica, igienica ed elettrica vigenti**

IMPIEGHI DIVERSI DA QUANTO PREVISTO DAL COSTRUTTORE DEVONO ESSERE AUTORIZZATI DALLO STESSO



MIX60

MESCOLATRICE PLANEARIA DA LT. 60
CON VARIATORE DI VELOCITÀ E
SOLLEVAMENTO ELETTRICO VASCA

pietrobarto

MACCHINE ED IMPIANTI AUTOMATICI
PER PANIFICI E PASTICCERIE

CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza installata:	kW 1,7		
Tensione di alimentazione:	230/50/3+T	400/50/3+T	220/60/3+T
Peso:	kg 304		
Capacità vasca:	lt 62		
Diametro interno vasca:	mm 460	Profondità vasca:	mm 409
Giri/minuto supporto utensile:	da 40 a 140	Giri/minuto utensile:	da 128 a 450

FUNZIONAMENTO

Introdotti gli ingredienti nella vasca ed innescato e bloccato l'utensile mescolatore più idoneo alla lavorazione da eseguire, si abbassa la protezione antinfortunistica e si fa salire elettricamente il carro porta vasca. Si preme il tasto di start di 1^a o 2^a velocità e si agisce sulla leva laterale per incrementare o diminuire la velocità di rotazione dell'utensile.

A fine lavoro la discesa del carro libererà la vasca.

Dimensioni in millimetri

