SCHEDA TECNICA **MP60X**

MP60X

Mescolatrice planetaria per pasticceria gelateria ristorazione e panetteria

OPZIONI E ACCESSORI

- ❑ Kit di riduzione da 60 litri a 20 litri composto da vasca con 3 utensili accessori
- ❑ Kit di riduzione da 60 litri a 40 litri composto da vasca con 3 utensili accessori
- ❑ Carrello porta vasca

MORETTI FORNI S.P.A.
www.morettiforni.com
e-mail: marketing@morettiforni.com
Via A.Meucci, 4 - 61037 Mondolfo (PU) ITALIA
Tel. +39.0721.96161 - Fax +39.0721.9616299

COSTRUZIONE ESTERNA

- ❑ Struttura realizzata in acciaio verniciato a polvere
- ❑ Vasca e protezioni in acciaio inox
- ❑ Frusta con fili in acciaio inox sostituibili
- ❑ Spatola e Gancio spiralizzato in lega d'alluminio
- ❑ Telaio di elevato spessore per eliminare fastidiose vibrazioni nelle fasi di lavorazione
- ❑ Struttura con stabilizzatore posteriore regolabile
- ❑ Griglia di protezione ruotante su se stessa ed agevolmente smontabile per la pulizia
- ❑ Scivolo su protezione per rabbocco ingredienti
- ❑ Quadro comandi digitale con 2 diplay e pulsantiera posizionato sul fronte superiore
- ❑ Interruttore generale posizionato sul lato destro

COSTRUZIONE INTERNA

- ❑ Inverter per la variazione in continuo della velocità di rotazione dell' utensile
- ❑ Trasmissione a cinghia dentata
- ❑ Le parti rotanti del sistema di trasmissione sono montate su cuscinetti a sfera
- ❑ Impianto elettrico con circuiti ausiliari a bassa tensione
- ❑ Finecorsa griglia di protezione posizione braccio e presenza vasca
- ❑ Sganciamento rapido utensili
- ❑ Guide di scorrimento per sollevamento vasca tramite motoriduttore

FUNZIONAMENTO

- ❑ Omogeneità ed ossigenazione dell'amalgama dati dal movimento planetario rotatorio ed eccentrico dell' utensile
- ❑ Controllo programmabile digitale a velocità variabile con la possibilità di preimpostare 4 velocità a scelta
- ❑ Possibilità di mescolare un volume massimo di 60 litri
- ❑ Gli utensili permettono di sbattere montare amalgamare e parzialmente impastare in pochi minuti diversi prodotti alimentari
- ❑ Vasca asportabile fermata in posizione di lavoro automaticamente

DOTAZIONE STANDARD

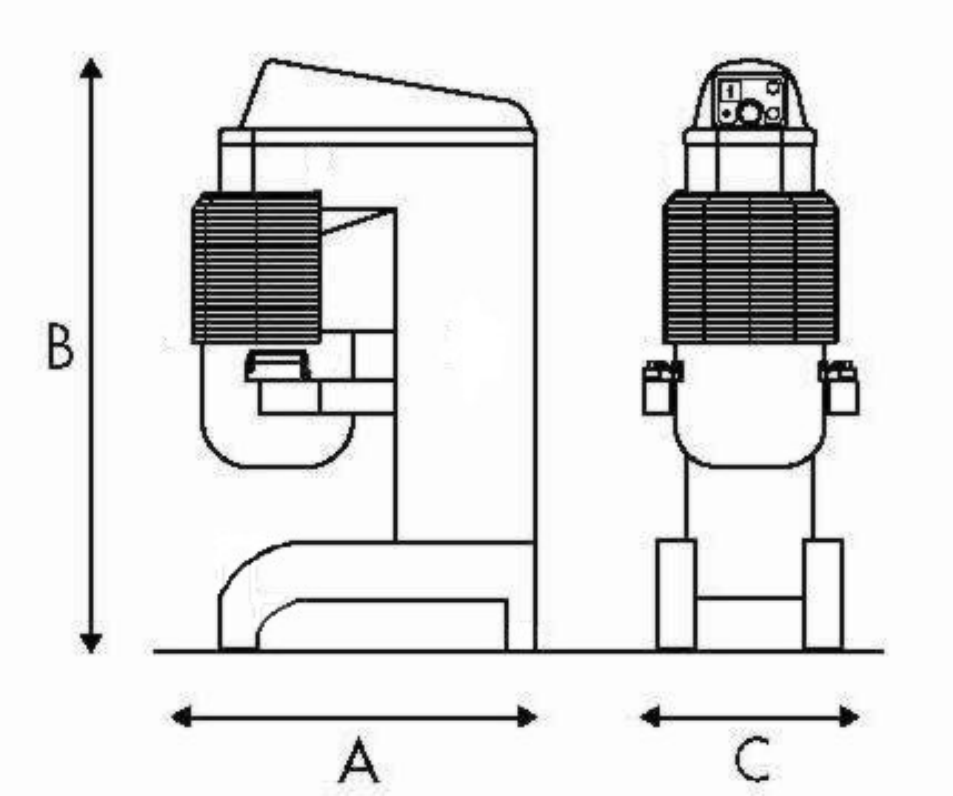
- ❑ Frusta a Fili Fini
- ❑ Spatola
- ❑ Gancio Spiralizzato
- ❑ Vasca di tipo Francese
- ❑ Sollevamento vasca elettrico
- ❑ Inverter multi velocità
- ❑ Ciclo di lavoro manuale o automatico
- ❑ 99 programmi con ognuno la possibilità di impostare 3 velocità differenti all'interno dello stesso ciclo di lavoro
- ❑ Auto diagnostica con visualizzazione messaggio errore

CE

01/2010

MP60X

VISTA LATO DESTRO VISTA FRONTALE



SPECIFICHE

Apparecchiatura molto versatile utilizzata come Mescolatrice Sbattiuova Montapanna e parzialmente Impastatrice. Ideale per spazi ridotti. Per la sua costruzione sono stati utilizzati materiali di elevata qualità e robustezza. Grazie alla forma particolare dell'utensile ed al suo movimento planetario rotatorio ed eccentrico, la mescolatrice, consente di sbattere montare mescolare ed amalgamare in breve tempo un volume massimo di 60 litri garantendone un'ottima omogeneità ed ossigenazione. Sollevamento vasca elettrico su guide di scorrimento mediante motoriduttore. Il sistema di trasmissione è particolarmente silenzioso in quanto tutte le parti sono montate su cuscinetti a sfera. La macchina è dotata di Inverter multi velocità tra cui scegliere quella ottimale per le proprie esigenze ed un controllo elettronico a 99 programmi oltre che dei necessari dispositivi di sicurezza.

DATI TECNICI

DIMENSIONI

Profondità esterna (A)	1000 mm
Altezza esterna (B)	1600 mm
Larghezza esterna (C)	680 mm
Peso	290 Kg

CAPACITA' VASCA

Capacità (volume)	60 litri
Diametro interno vasca	450 mm
Altezza interna vasca	430 mm

INFORMAZIONI SPEDIZIONE

Ingombro mescolatrice imballata:

Profondità massima	1160 mm
Altezza massima	1750 mm
Larghezza massima	810 mm
Peso	(290+60) Kg

ALIMENTAZIONE E POTENZA

Alimentazione standard
A.C. V 400 3 50Hz (opt. 60 Hz)

Alimentazioni opzionali
A.C. V230 3 50 Hz (opt. 60 Hz)

Potenza motore 3 Kw

NOTA Moretti Forni Spa si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti presentati in questa pubblicazione