

Mescolatrici Planetarie

BE5 / BE8

50 anni di esperienza nell'innovazione e progettazione di mescolatrici planetarie condensati in due modelli esclusivi e compatti.



BE8

BE5



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Catering / Bar / Pasticcerie
- **Da 10 a 50 coperti**



- **Principali lavorazioni:** impastare, mescolare ed emulsionare
- Capacità max. farina + acqua (idratazione 60%): **1,5 / 2,5 kg**



- Modelli **da 5 e 8 litri** da banco
- Potente motore asincrono, silenzioso e di lunga durata

- Rotazione a velocità variabile del meccanismo planetario **da 20 a 220 giri/m.**
- Rotazione a velocità variabile degli utensili **da 67 a 740 giri/m.**
- Gli utensili si adattano perfettamente alla vasca per ottenere **miscele omogenee** anche di **piccole quantità**
- Utensili e vasca con doppia maniglia (8 litri) **al 100% in acciaio inox**



Schermo di protezione ad alta resistenza - privo di BPA

Massima affidabilità garantita.

- Schermo trasparente costruito con un innovativo copoliestere* Eastman Tritan™ privo di bisfenolo-A (BPA); resistente agli urti, dura nel tempo e rimane trasparente dopo ripetuti lavaggi in lavastoviglie.

* Eastman & Tritan sono marchi di Eastman Chemical Company

- Nuovo sistema "a clip" senza viti per una **facile rimozione** dello schermo per la pulizia
- Forma innovativa che consente di **aggiungere facilmente degli ingredienti** durante la lavorazione



Una semplice manovra dello schermo attiva il sollevamento e l'abbassamento della vasca



Sistema "a clip" per una facile rimozione



Schermo di protezione rinforzato



Manopola ergonomica

- **Manopola ergonomica** per la regolazione della **velocità variabile** del meccanismo planetario da 20 a 220 giri/m.
- **Presa accessori** in robusto metallo adatta per uso intensivo
- Accessori opzionali: **tagliaverdure, tritacarne e kit pasta** (per i modelli con **presa accessori K**)



Presa accessori (modelli specifici)



3 utensili con prestazioni al 100%

- **100% qualità**
costruiti in acciaio inox
- **100% resistenza**
per uso intensivo e lunga durata
- **100% igiene**
lavabili in lavastoviglie
(utensili, vasca e schermo di protezione)



	Uncino		Spatola		Frusta	
	Capacità farina + acqua (idratazione 60%)		Purea di patate		Chiare d'uovo montate a neve	
	Min.	Max	Min.	Max	Min.	Max
BE5	100 g	1,5 Kg	100 g	2 Kg	1	10/12
BE8	120 g	2,5 Kg	100 g	3,2 Kg	1	14/16