




# OPAS YLEISKONEEN VALINTAAN

	ASIAKAS	OMINAISUUDET
 <p><b>BE5</b>      <b>BE8</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ravintolat / pienet ja keski-suuret ammattikeittiöt</li> <li>▶ <b>10 - 50 annosta</b></li> <li>▶ <b>Max. kapasiteetti</b> taikinakoukulla (60% vettä): 5 L: <b>1,5 kg jauhoja</b> 8 L: <b>2,5 kg jauhoja</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kevyet ja kompaktit yleiskoneet</li> <li>▶ Tehokas ja hiljainen moottori on suunniteltu ammattikeittiöiden intensiiviseen käyttöön</li> <li>▶ BPA vapaa turvasuojus, joka aktivoi kulhon noston ja laskun. Turvasuojus on helppo ja nopea irrottaa ilman työkaluja</li> <li>▶ Säädettävä nopeus välillä 20-220 rpm (kiertoliike)</li> <li>▶ Astianpesukoneessa pestävät turvasuojus, RST työkalut sekä RST kulho</li> <li>▶ Kulhontunnistinjärjestelmän ansiosta, kone kytkeytyy päälle ainoastaan jos kulho ja turvasuojus ovat molemmat oikein paikoillaan</li> </ul>
 <p><b>XBM10 - XBE10</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ravintolat / pienet ja keski-suuret ammattikeittiöt</li> <li>▶ <b>10 - 100 annosta</b></li> <li>▶ <b>Max. kapasiteetti</b> taikinakoukulla (60% vettä): 10 L: <b>3,5 kg jauhoja</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pöytämalliset yleiskoneet vankalla rakenteella</li> <li>▶ Tehokas ja hiljainen moottori on suunniteltu ammattikeittiöiden intensiiviseen käyttöön</li> <li>▶ BPA vapaa turvasuojus, joka aktivoi kulhon noston ja laskun. Turvasuojus on helppo ja nopea irrottaa ilman työkaluja</li> <li>▶ Sileä vesisuojuattu käyttöpaneeli ajastimella</li> <li>▶ Elektroninen nopeudensäätö, myös malleja mekaanisella säädöllä</li> <li>▶ Kulhontunnistinjärjestelmän ansiosta, kone kytkeytyy päälle ainoastaan jos kulho ja turvasuojus ovat molemmat oikein paikoillaan</li> </ul>
 <p><b>XBM20 - XBE20</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ravintolat / keski-suuret ammattikeittiöt</li> <li>▶ <b>50 - 150 annosta</b></li> <li>▶ <b>Max. kapasiteetti</b> taikinakoukulla (60% vettä): 20 L: <b>6 kg jauhoja</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Lattia- sekä pöytämalliset yleiskoneet (20 L)</li> <li>▶ Tehokas ja hiljainen moottori on suunniteltu ammattikeittiöiden intensiiviseen käyttöön</li> <li>▶ BPA vapaa turvasuojus on kiinni RST ritiläsuojassa, jonka ansiosta jauhomaisten tuotteiden leviäminen on minimoitu.</li> <li>▶ Molemmat turvasuojat ovat helppo irrottaa ilman työkaluja toisistaan sekä yleiskoneesta. Suojat ovat siten helposti puhdistettavissa.</li> <li>▶ Sileä vesisuojuattu käyttöpaneeli ajastimella</li> </ul>
 <p><b>XBM30 - XBE30</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ravintolat / keski-suuret ammattikeittiöt</li> <li>▶ <b>100 - 300 annosta</b></li> <li>▶ <b>Max. kapasiteetti</b> taikinakoukulla (60% vettä): 30 L: <b>7 kg jauhoja</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Elektroninen nopeudensäätö, myös malleja mekaanisella säädöllä</li> <li>▶ Kulhontunnistinjärjestelmän ansiosta, kone kytkeytyy päälle ainoastaan jos kulho ja turvasuojus ovat molemmat oikein paikoillaan</li> </ul>

**Huomautus:** annosmäärät ja paikatyyppit ovat suuntaa antavia, eivätkä ole sitovia.

# OPAS YLEISKONEEN VALINTAAN

	ASIAKAS	OMINAISUUDET
 <p><b>MBE40</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ravintolat / keski- ja isot ammattikeittiöt / leipomot / pizzeriat</li> <li>▶ <b>100 - 400 annosta</b></li> <li>▶ <b>Max. kapasiteetti</b> taikinakoukulla (60% vettä): <b>40 L: 10 kg jauhoja</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Lattiamalliset yleiskoneet</li> <li>▶ Tehokas ja hiljainen moottori on suunniteltu ammattikeittiöiden intensiiviseen käyttöön sekä erityisesti myös leipomotuotteille</li> <li>▶ BPA vapaa turvasuojus on kiinni RST ritiläsuojassa, jonka ansiosta jauhomaisten tuotteiden leviäminen on minimoitu.</li> <li>▶ Molemmat turvasuojat ovat helppo irrottaa ilman työkaluja toisistaan sekä yleiskoneesta. Suojat ovat siten helposti puhdistettavissa.</li> <li>▶ Sileä vesisuojuattu käyttöpaneeli ajastimella</li> <li>▶ Elektroninen nopeudensäätö ja kolme vakionopeutta</li> <li>▶ Kulhontunnistinjärjestelmän ansiosta, kone kytkeytyy päälle ainoastaan jos kulho ja turvasuojus ovat molemmat oikein paikoillaan</li> </ul>
 <p><b>BMX60-BMXE60-XBE60</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ravintolat / isot ammattikeittiöt / leipomot</li> <li>▶ <b>400 - 800 annosta</b></li> <li>▶ <b>Max. kapasiteetti</b> taikinakoukulla (60% vettä): <b>60 L: 20 kg jauhoja</b> <b>80 L: 25 kg jauhoja</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Suuritehoiset yleiskoneet isoille ammattikeittiöille</li> <li>▶ Tehokas ja hiljainen moottori on suunniteltu ammattikeittiöiden intensiiviseen käyttöön sekä myös leipomotuotteille</li> <li>▶ BPA vapaa turvasuojus on kiinni RST ritiläsuojassa, jonka ansiosta jauhomaisten tuotteiden leviäminen on minimoitu.</li> <li>▶ BPA vapaa turvasuojus on helposti irrotettavissa ilman työkaluja.</li> <li>▶ Vesisuojuattu käyttöpaneeli ajastimella, kulhovalolla, ja kulhon moottoroiduilla toiminnoilla (valitut mallit)</li> <li>▶ Ruostumatonta terästä oleva taikinakoukku todella vaativaan käyttöön</li> <li>▶ Kulhontunnistinjärjestelmän ansiosta, kone kytkeytyy päälle ainoastaan jos kulho ja turvasuojus ovat molemmat oikein paikoillaan</li> </ul>
 <p><b>XBE80 - BMXE80</b></p>		

**Huomautus:** annosmäärät ja paikkatyytit ovat suuntaa antavia, eivätkä ole sitovia.