

## Habverő keverőgépek Cukrászati habverő keverőgép, 40 lt. - elektronikus, segédgép kihajtás

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



600272 (MBE40AB)

40 literes habverő keverőgép. Üst érzékelés, BPA mentes biztonsági védőelem, elektronikus sebesség szabályzás. Spirális dagasztókar, lapáttal és habverőfejjel szállítva. Cukrászati célra alkalmas. H típusú segédgép kihajtás.

### Rövid leírás

#### Termék szám

Alkalmas cukrászatban történő használatra tészták készítéséhez, dagasztáshoz, keveréshez, habveréshez. Megerősített test 18/8 (AISI 302) rm. acélból. 40 literes rm. acél üst. Erőteljes aszinkron motor (2200W) 3 fix sebességgel (40, 80, 160 fordulat/perc), elektronikus sebesség szabályzás (30 - 175 fordulat/perc). Vízálló (IP55) érintőgombos kezelő panel időzítővel (0-59 perc). Levehető biztonsági rács. Dagasztás: 1-es vagy 2-es sebesség, dagasztókarral. Keverés: 2-es sebesség, lapáttal. Habverés: 3-as sebesség, habverőfejjel. 3 darab szerszámmal szállítva: spirális dagasztókar, lapát és megerősített habverőfej. H típusú segédgép kihajtással (a segédgépek nem szállított tartozékok).

### Fő jellemzők

- Professzionális habverő keverőgép cukrászati célra.
- Szállított tartozékok:
  - Spirális dagasztókar
  - Lapát
  - Habverőfej
  - 40 L kapacitású keverőtál.Segédgép kihajtás. (A különféle tartozékokat külön kell megrendelni.)
- Dagasztási sebesség: "1", a dagasztókarral.
- Keverési sebesség: "2" a lapáttal.
- Emulgeáló sebesség: "3" a habverőfejjel.
- Levehető biztonsági burkolat védi a kezelőt, miközben további alapanyagokat tesz a működő készülékbe.
- Egyszerű és könnyű tisztítás a levehető biztonsági rácsnak köszönhetően.
- Az üst emelése és leengedése egy karral történik, mely automatikusan lezárja az üstöt a megemelt pozícióban.
- Vízálló érintőgombos kezelő panel időzítővel, sebesség beállítással és kijelzővel.
- Az üst leengedésekor egy biztonsági egység automatikusan leállítja a készüléket.
- Maximális kapacitás (liszt, 60%-os hidratációval) 10 kg.
- BPA mentes biztonsági burkolat fedi a rozsdamentes acél biztonsági rácsot.
- A mixer csak akkor indítható el, ha az üst és a biztonsági rács megfelelően a helyén van.

### Konstrukció

- Megerősített test, lábak és átvitel a nagyobb teherbírás érdekében.
- AISI 302 rozsdamentes acélból készült tál - 40 literes kapacitással.
- Elektronikus sebesség szabályzás (10 sebesség, 30-175 fordulat/perc).
- 3 fix sebesség: 40, 80 és 160 ford/perc.
- Vízálló bolygóműves rendszer (IP55: elektromos vezérlés, IP23 a készülékre vonatkozóan).
- Teljesítmény: 2200 Watt.
- Alumínium segédgép kihajtás a készülék felső részén, bal oldalt.
- A műanyag és a rozsdamentes acél biztonsági rács levehető, mosogatógépben tisztítható.
- Állítható magasságú lábak a kiváló stabilitásért.

### Szállított tartozékok

- 1 Üst 40 literes MB/ PNC 650128 MBE modellhez
- 1 Spirális dagasztókar PNC 653092 40 literes MB/MBE modellekhez
- 1 Lapát, 40 lt-es PNC 653093 modellhez
- 1 Habverő, 40 lt-es PNC 653127 modellhez, megerősített

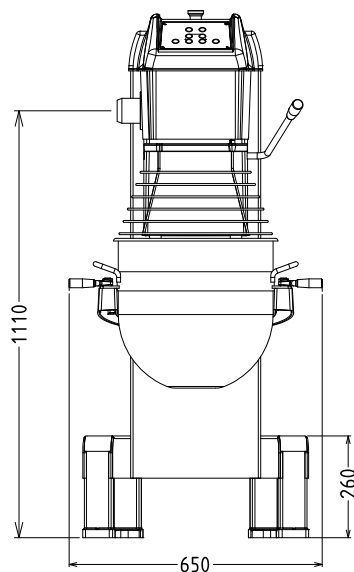
### Jóváhagyás

**Opcionális tartozékok**

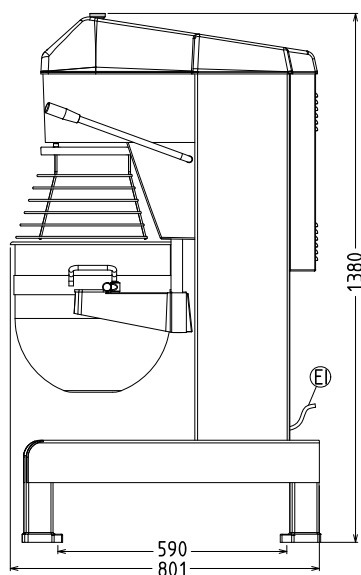
- 20 literes kicsinyítő egységcsomag (üst, PNC 650126 ☐  
 spirális dagasztókar, lapát, habverőfej)  
 40 literes habverő keverőgéphez -  
 cukrászati modell
- Üst 40 literes MB/MBE modellhez PNC 650128 ☐
- Üstkaparó szett, 40 lt PNC 650186 ☐
- Spirális dagasztókar 40 literes MB/MBE PNC 653092 ☐  
 modellekhez
- Lapát, 40 lt-es modellhez PNC 653093 ☐
- Habverőfej 40 literes mixerhez PNC 653094 ☐
- Habverő, 40 lt-es modellhez, PNC 653127 ☐  
 megerősített
- Passzírozó készülék H segédgép PNC 653187 ☐  
 kihajtáshoz, 1 propeller, 3 tárcsával  
 (1,5-3-6mm)
- Zöldségvágó készlet H-segédgép PNC 653225 ☐  
 kihajtáshoz, biztonsági kikapcsolás
- Üstmozgató kocsi 40/60/80 lt-es PNC 653585 ☐  
 modellekhez
- Aluminium külső tartóelem 70 mm-es PNC 653720 ☐  
 húsdarálóhoz (tálcát és a tömőeszközt  
 tartalmazza), - H segédgép kihajtás,  
 húsdaráló egységcsomaggal együtt  
 kell használni.
- Aluminium húsdaráló egységcsomag PNC 653721 ☐  
 70 mm -Pengéssel és 3 tárcsával  
 (4.5mm, 6mm, 8 mm)
- Rozsdamentes acél húsdaráló PNC 653722 ☐  
 egységcsomag 70 mm - pengéssel és  
 tárcsákkal (átm. 4,5 - 6 és 8mm)
- Rozsdamentes acél húsdaráló PNC 653723 ☐  
 egységcsomag 70 mm - pengéssel és  
 4 tárcsával (átm. 0,3 - 4,5 és 8 mm)
- Aluminium külső tartóelem 82 mm-es PNC 653724 ☐  
 húsdarálóhoz (tálcát és a tömőeszközt  
 tartalmazza), - H segédgép kihajtás,  
 húsdaráló egységcsomaggal együtt  
 kell használni.
- Rozsdamentes acél húsdaráló PNC 653725 ☐  
 egységcsomag 82mm (3 tárcsa: 4,5 - 6  
 és 8 mm átmérő)
- Aluminium húsdaráló egységcsomag PNC 653726 ☐  
 82 mm -Pengéssel és 3 tárcsával  
 (4.5mm, 6mm, 8 mm)
- Rozsdamentes acél húsdaráló PNC 653727 ☐  
 egységcsomag 82mm (4 tárcsa: 0,3 -  
 4,5 és 8 mm átmérő)

## Habverő keverőgépek Cukrászati habverő keverőgép, 40 lt. - elektronikus, segédgép kihajtás

Előlnézet

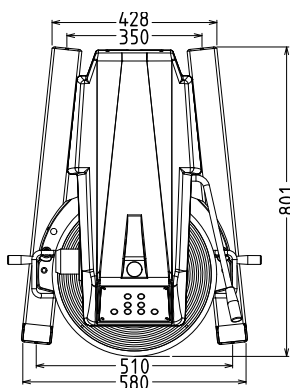


Oldalnézet



EI = Elektromos csatlakozás

Felülnézet



### Elektromos

|                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| Tápfeszültség:        | 200-240 V/1N ph/50/60 Hz |
| Felvett teljesítmény: | 2.2 kW                   |
| Összes Watt:          | 2.2 kW                   |

### Kapacitás:

|                      |              |
|----------------------|--------------|
| Teljesítmény (max.): | 10 kg/ciklus |
| Kapacitás:           | 40 Litre     |

### Technikai információ:

|                           |                                                  |
|---------------------------|--------------------------------------------------|
| Külső méretek, szélesség: | 655 mm                                           |
| Külső méretek, mélység:   | 850 mm                                           |
| Külső méretek, magasság:  | 1370 mm                                          |
| Szállítási súly:          | 200 kg                                           |
| Hideg vizes tészta:       | ISO 9001; ISO 14001 kg with Spirális dagasztókar |
| Tojásfehérje:             | 70 with Habverő                                  |