

Habverő keverőgépek Habverő keverőgép, 60L

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



600277 (BMX60B3)

60 literes habverő keverőgép. Üst érzékelés, BPA mentes biztonsági védőelem, mechanikus sebesség szabályzás, időzítő, üst megvilágítás. Manuális üst mozgatás. Rozsdamentes acél spirális dagasztókarral, lapáttal és habverőfejjel szállítva.

Rövid leírás

Termék szám

Padlón álló modell. Alkalmas dagasztásra, keverésre, habverésre. Korrozóálló anyagból készült test és 18/8 (AISI 302) rm. acélból készült 60 literes üst. Erőteljes aszinkron motor (1500 W) két szintű mechanikus sebesség szabályzóval, sebesség skála: 1-10 (20 - 180 fordulat/perc). Üst érzékelő rendszer: a mixer csak akkor indul el, ha az üst és a biztonsági rács megfelelően a helyén van. Kezelői panel időzítővel és üst megvilágítással. Manuális üst emelő rendszer. H típusú segédgép kihajtással (a tartozékokat külön kell megrendelni). 3 db szerszámmal szállítva: rozsdamentes acél spirális dagasztókar, öntött aluminium lapát, rozsdamentes acél habverőfej.

Fő jellemzők

- Professzionális készülék dagasztáshoz, keveréshez, habveréshez, minden fajta ételhez.
- Szállított tartozékok:
 - Rm. acél spirális dagasztó kar, öntött aluminium lapát, AISI 302 rm. acél habverőfej, 60 literes keverő üst.
- 2 szintű mechanikus sebesség szabályzó.
- Maximális kapacitás (liszt, 60%-os víztartalommal) 20kg (400-800 adag)
- Vízálló kezelői panel időzítés beállító gombbal, sebesség beállító fogantyúval és sebesség kijelzővel.
- Levehető biztonsági burkolat védi a kezelőt, miközben további alapanyagokat tesz a működő készülékbe.
- Manuális üst emelő és világító rendszer.
- Biztonsági egység automatikusan megállítja a készüléket, ha a rácsot felemelik.
- 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

- Korrozóálló álló anyagból készült test.
- Erős konstrukció mechanikusan hegesztett, erős fém kerettel.
- AISI 302 rozsdamentes acél üst - 60 L kapacitás.
- Aszinkron motor magas indítási nyomatékkal.
- 10 sebesség fokozat, 20 - 180 fordulat/perc (bolygóműves mozgás), amely a készülék működése közben állítható be, a használatban lévő szerszámtól és a tészta keménységétől függően.
- Vízálló bolygóműves rendszer (IP55: elektromos vezérlés, IP23 a készülékre vonatkozóan).
- Bolygóműves kialakítás önzsiróz fogaskerekekkel.
- Teljesítmény: 1500 Watt.
- Túlterhelés ellen védett bolygóműves rendszer és motor.
- Állítható magasságú lábak a kiváló stabilitásért.

Szállított tartozékok

- 1 Üst 60 literes mixerhez PNC 650129
- 1 Lapát, 60 lt-es modellhez PNC 653083
- 1 Rozsdamentes acél (AISI303) PNC 653084 spirális dagasztókar 60 literes habverő keverőgéphez
- 1 Habverő, 60 lt-es modellhez PNC 653086

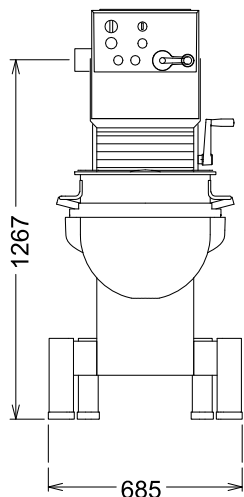
Opcionális tartozékok

- 40 literes kicsinyítő egységcsomag (üst, spirális dagasztókar, lapát, habverőfej) 60 és 80 literes habverő keverőgépekhez PNC 650127 ☐
- Üst 60 literes mixerhez PNC 650129 ☐
- Lapát, 60 lt-es modellhez PNC 653083 ☐

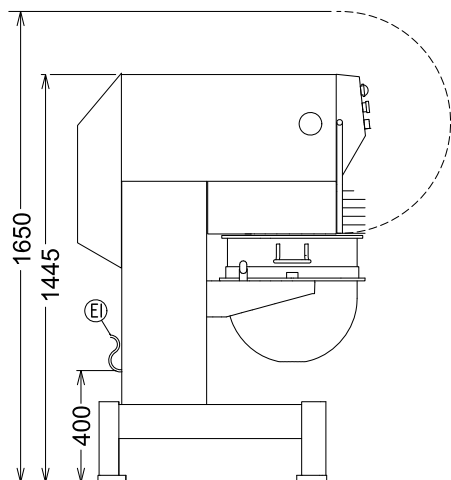
Jóváhagyás

- Rozsdamentes acél (AISI303) spirális dagasztókar 60 literes habverő keverőgéphez PNC 653084 ☐
- Habverő, 60 lt-es modellhez PNC 653086 ☐
- Habverő, 60 lt-es modellhez, megerősített PNC 653097 ☐
- Üstkaparó szett 60 lt PNC 653442 ☐
- Üstmozgató kocsi 40/60/80 lt-es modellekhez PNC 653585 ☐

Előlnézet

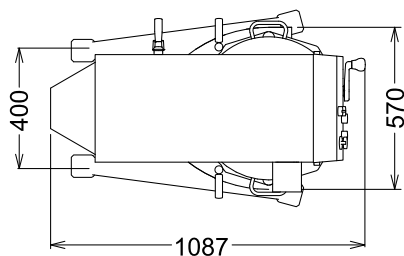


Oldalnézet



EI = Elektromos csatlakozás

Felülnézet



Elektromos

Tápfeszültség:	220-240/380-415 V/3 ph/50 Hz
Felvett teljesítmény:	1.54 kW
Összes Watt:	1.54 kW

Kapacitás:

Teljesítmény (max.):	20 kg/ciklus
Kapacitás:	60 Litre

Technikai információ:

Külső méretek, szélesség:	685 mm
Külső méretek, mélység:	1087 mm
Külső méretek, magasság:	1445 mm
Szállítási súly:	330 kg
Hideg vizes tészta:	ISO 9001; ISO 14001 kg with Spirális dagasztókar
Tojásfehérje:	100 with Habverő