

Habverő keverőgépek Rm. acél cukrászati habverő keverőgép, 40 L, elektronikus

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



600273 (MBE40XB)

40 literes habverő keverőgép. Üst érzékelés, BPA mentes biztonsági védőelem, elektronikus sebesség szabályzás, rozsdamentes acél kivitel. Spirális dagasztókarral, lapáttal és habverőfejjel szállítva. Cukrászati célra alkalmas.

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) érintógombos kezelői 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.

Fő jellemzők

- Professzionális habverő keverőgép cukrászati célra.
- Szállított tartozékok: spirális dagasztókar, lapát, megerősített habverőfej, 40 literes keverőtál
- 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 érintógombos kezelői 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

- Rozsdamentes acélból készült test.
- 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.
- Aszinkron motor magas indítási nyomatékkal.
- A műanyag és a rozsdamentes acél biztonsági rács levehető, mosogatógépben tisztítható.
- Állítható magasságú lábak a kiváló stabilitásért.

Jóváhagyás

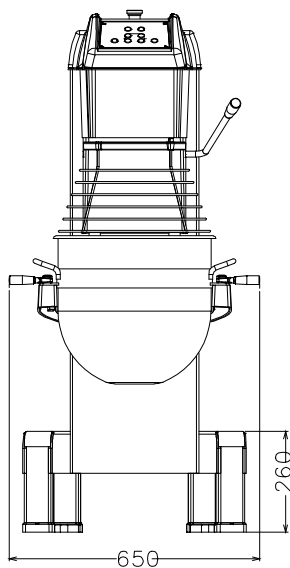
Szállított tartozékok

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

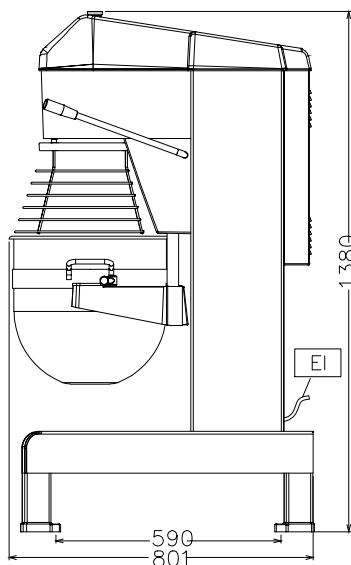
Opcionális tartozékok

- 20 literes kicsinyítő egységcsomag (üst, spirális dagasztókar, lapát, habverőfej) 40 literes habverő keverőgéphez - cukrászati modell PNC 650126 ☐
- Üst 40 literes MB/MBE modellhez PNC 650128 ☐
- Spirális dagasztókar 40 literes MB/MBE modellekhez PNC 653092 ☐
- Lapát, 40 lt-es modellhez PNC 653093 ☐
- Habverőfej 40 literes mixerhez PNC 653094 ☐
- Habverő, 40 lt-es modellhez, megerősített PNC 653127 ☐
- Üstmozgató kocsi 40/60/80 lt-es modellekhez PNC 653585 ☐

Előlnézet

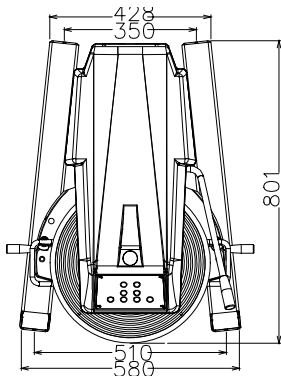


Oldalnézet



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.):	ISO 9001; ISO 14001 kg/ciklus
Kapacitás:	40 Litre

Technikai információ:

Külső méretek, szélesség:	655 mm
Külső méretek, mélység:	850 mm
Külső méretek, magasság:	1370 mm
Szállítási súly:	199 kg
Hideg vizes tészta:	ISO 9001; ISO 14001 kg with Spirális dagasztókar
Tojásfehérje:	70 with Habverő

 Habverő keverőgépek
 Rm. acél cukrászati habverő keverőgép, 40 L, elektronikus

A gyártó vállalat fenntartja a jogot arra, hogy előzetes bejelentés nélkül változtatást hajtson végre a termékeken. A nyomtatás idején minden információ megfelelő.