

Habverő keverőgépek Rm. acél habverő keverőgép, 20 L, padlón álló modell

TERMÉK # _____

MODELL # _____

NÉV # _____

SIS # _____

AIA # _____

600232 (XBM20XB3)

20 literes rozsdamentes acél habverő keverőgép, asztali modell. Üstérzékelés. BPA mentes védőelem. Mechanikus sebesség szabályzás. Spirális dagasztókarral, lapáttal és habverőfejjel szállítva.

Rövid leírás

Termék szám

Alkalmas dagasztásra, keverésre, habverésre. Géptest, lábak és a 20lt üst rm acélból. Vízvédtetés: IP55. Érintógombos vezérlés. 60 perces időzítőkapcsoló. Erőteljes aszinkron motor (750W) elektronikus sebességszabályzással (8 sebességszint, 35-180 fordulat/perc). BPA mentes biztonsági védőelemmel szállítva. Üst érzékelő. A készülék csak akkor kapcsolható be, ha az üst és a biztonsági védőelem megfelelően a helyén van. Biztonsági kapcsoló leállítja a gépet az üst mozgatása esetén. Állítható magasságú lábak a stabilitás érdekében. Rozsdamentes acél spirális dagasztókarral, lapáttal és habverőfejjel szállítva.

Fő jellemzők

- Professzionális habverő keverőgép, amely alkalmas dagasztásra, keverésre, emulziók és egyéb szószok készítésére.
- Szállított tartozékok:
 - Spirális dagasztókar, lapát, habverőfej, 20 L kapacitású üst.
- Vízálló érintógombos vezérlőpanel időzítő beállítással és kijelzővel.
- Levehető biztonsági burkolat védi a kezelőt, miközben további alapanyagokat tesz a működő készülékbe.
- Egyszerű és könnyű tisztítás a levehető biztonsági rácsnak köszönhetően.
- Max. kapacitás (liszt, 60%-os hidratációval) 6kg, 50-150 adag.
- Az üst emelése és leengedése egy karral történik, mely automatikusan lezárja az üstöt a megemelt pozícióban.
- Az üst leengedésekor egy biztonsági egység automatikusan leállítja a készüléket.
- Mechanikus sebesség szabályzó.
- A mixer csak akkor indítható el, ha az üst és a biztonsági rács megfelelően a helyén van.
- BPA mentes biztonsági burkolat fedi a rozsdamentes acél biztonsági rácsot.

Konstrukció

- Rozsdamentes acélból készült test.
- AISI 302 rozsdamentes acél üst - 20 literes kapacitás.
- Aszinkron motor magas indítási nyomatékkal.
- 8 sebesség, 35-180 ford/perc. A készülék sebessége működés közben egy karral szabályozható, a használatban lévő tartozéktól és a kevert anyag keménységétől függően.
- Bolygóműves kialakítás önzsírozó fogaskerekekkel.
- Vízálló bolygóműves rendszer (IP55: elektromos vezérlés, IP23 a készülékre vonatkozóan).
- Teljesítmény: 750 W.
- A műanyag és a rozsdamentes acél biztonsági rács levehető, mosogatógépben tisztítható.
- Állítható magasságú lábak a kiváló stabilitásért.

Szállított tartozékok

- 1 Üst 20 literes mixerhez PNC 650121
- 1 Habverő, 20 lt-es modellhez PNC 653109
- 1 Spirális dagasztókar 20 literes PNC 653114 modellhez
- 1 Lapát, 20 lt-es modellhez PNC 653116

Opcionális tartozékok

- Üst 20 literes mixerhez PNC 650121
- 10 literes kicsinyítő egységcsomag (üst, spirális dagasztókar, lapát, habverőfej) 20 literes habverő keverőgéphez PNC 650122
- Habverő, 20 lt-es modellhez PNC 653109

Jóváhagyás

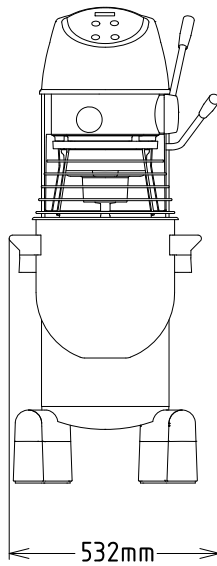
- Spirális dagasztókar 20 literes modellhez PNC 653114
- Lapát, 20 lt-es modellhez PNC 653116
- Habverő, 20 lt-es modellhez, megerősített PNC 653254
- Kerék kit (XB)20/30/40 lt-es modellekhez (csak az XB modellek). Nem használható a 653562-es üstmozgató kocsihoz. PNC 653552



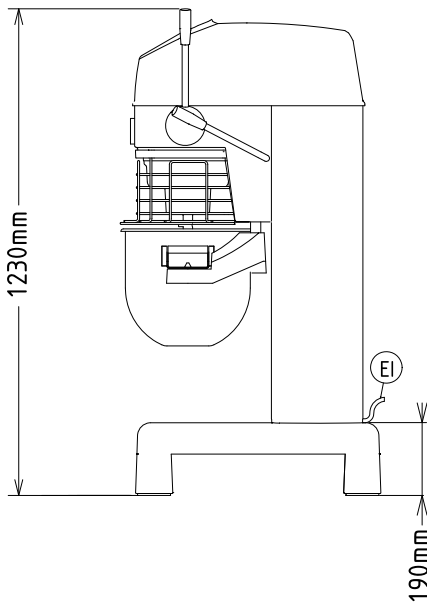
Electrolux
PROFESSIONAL

Habverő keverőgépek Rm. acél habverő keverőgép, 20 L, padlón álló modell

Előlnézet

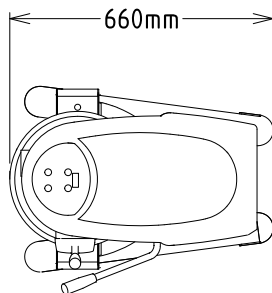


Oldalnézet



EI = Elektromos csatlakozás

Felülnézet



Elektromos

Tápfeszültség: 200-240/380-415 V/3 ph/50 Hz

Kapacitás:

Teljesítmény (max.): 6 kg/ciklus
Kapacitás: 20 Litre

Technikai információ:

Külső méretek, szélesség: 521 mm
Külső méretek, mélység: 685 mm
Külső méretek, magasság: 1230 mm
Szállítási súly: 109 kg
Hideg vizes tészta: 6 kg with Spirális dagasztókar
Tojásfehérje: 32 with Habverő

Habverő keverőgépek
Rm. acél habverő keverőgép, 20 L, padlón álló modell



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

2025.04.02