

Habverő keverőgépek Rozsdamentes acél habverő keverőgép, 60 L

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #

**600281 (BMX60X3B)**

60 literes rozsdamentes acél 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. Alkalmos dagasztásra, keverésre, habverésre. Korrózió álló 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. 3 db szerszámmal szállítva: rozsdamentes acél spirális dagasztókar, öntött alumínium lapát, rozsdamentes acél habverőfej.

Fő jellemzők

- Professzionális készülék dagasztáshoz, keveréshez, habveréshez, minden fajta ételhez.
- Szállított tartozékok:
 - Rm. acél spirális dagasztó kar, öntött alumínium 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

- Rozsdamentes acélból készült test.
- 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 önzsírozó 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

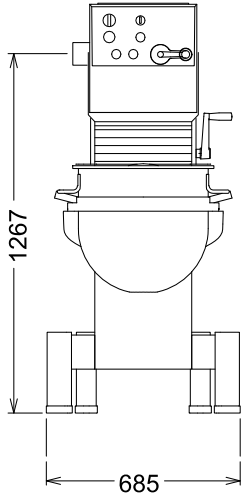
- Rozsdamentes acél (AISI303) spirális dagasztókar 60 literes habverő keverőgéphez PNC 653084
- Habverő, 60 lt-es modellhez PNC 653086
- Habverő, 60 lt-es modellhez, megerősített PNC 653097
- Üstkaparó szett 60 lt PNC 653442
- Üstmozgató kocsi 40/60/80 lt-es modellekhez PNC 653585



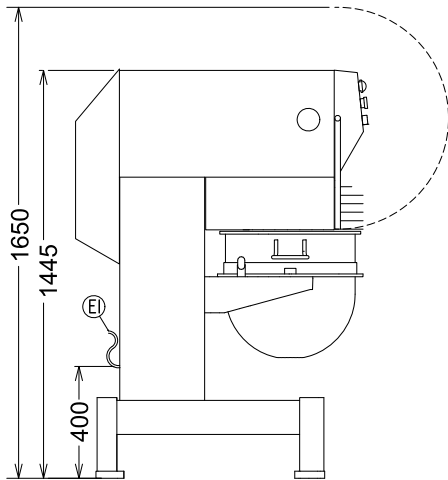
Electrolux
PROFESSIONAL

Habverő keverőgépek Rozsdamentes acél habverő keverőgép, 60 L

Előlnézet

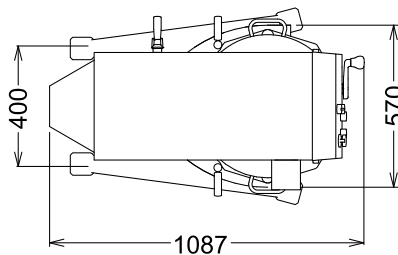


Oldalnézet



EI = Elektromos csatlakozás

Felülnézet



Elektromos

Tápfeszültség:

600281 (BMX60X3B)

Felvett teljesítmény:

Összes Watt:

220-240/380-415 V/3 ph/50
Hz

1.54 kW

1.54 kW

Kapacitás:

Teljesítmény (max.):

Kapacitás:

ISO 9001; ISO 14001 kg/
ciklus

60 Litre

Technikai információ:

Külső méretek, szélesség:

Külső méretek, mélység:

Külső méretek, magasság:

Szállítási súly:

685 mm

1087 mm

1445 mm

330 kg

Hideg vizes tészta:

Tojásfehérje:

ISO 9001; ISO 14001 kg with
Spirális dagasztókar

100 with Habverő



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

2024.06.09