

Планетарные миксеры 10-л планетарный миксер: механический вариатор скорости

SIS # _____

AIA # _____

**600230 (XBM10B)**

10-л планетарный миксер: механический вариатор скорости, датчик наличия дежи, 3 насадки - спиральный крюк, венчик и лопасть, высокопрочный защитный экран (не содержит бисфенол-А)

Описание

Поз. №

Suitable for all kneading, blending and whipping operations. Body, feet and 10 litre capacity bowl in stainless steel. Powerful asynchronous motor (500 W) with mechanical speed variator (8 speed levels from 30 to 170 rpm). Water protected planetary system. Removable and dismantled solid safety screen activates the raising and lowering of the bowl. Water proof (IP55) and flat touch button control panel with 60 min. timer. Removable and dismantled solid safety screen - made of a bisphenol-A free (BPA) copolyester. Bowl detection device allows the mixer to switch on only when the bowl and the safety screen are properly installed and positioned together. A safety device will automatically stop the machine when the bowl is lowered. Adjustable feet for stability. Supplied with 3 tools: spiral hook, paddle and whisk.

Одобрено _____

Характеристики

- Профессиональный миксер обеспечивает необходимые базовые функции: вымешивание различных видов теста, смешивание полужидких продуктов, приготовление соусов.
- В комплект входят:-Спиральный крюк, лопасть, венчик и дежа 10 л.
- Механический вариатор скорости.
- Съемный защитный экран служит для активации механизма подъема и спуска дежи.
- Загрузка: 3,5 кг (муки); для предприятий производительностью 10-50 порций одновременно.
- Защитное устройство автоматически прекращает работу агрегата при спуске дежи.
- Датчик наличия дежи позволяет включить миксер, только если дежа и защитный экран правильно установлены.

Конструкция

- Прочная конструкция на мощной сварной металлической раме.
- Компактная настольная модель.
- Корпус из н/стали.
- Мощный асинхронный мотор с высоким стартовым крутящим моментом.
- Мощность: 500 Вт.
- Планетарный зубчатый механизм с автосмазкой, защищен от протечек масла.
- 8 скоростей от 30 до 165 об/мин для разных насадок и продуктов различной консистенции, регулируются переключателем во время работы миксера.
- Герметичный планетарный механизм (индекс герметичности панели управления: IP55, агрегата: IP34).
- Дежа объемом 10 л выполнена из н/стали AISI 302.
- Герметичная контактная панель с дисплеем, таймером и кнопкой импульсного режима.
- [NOT TRANSLATED]

Стандартная комплектация

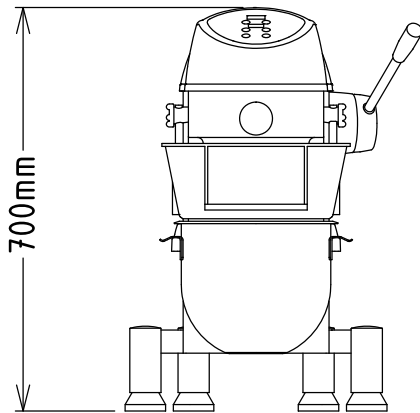
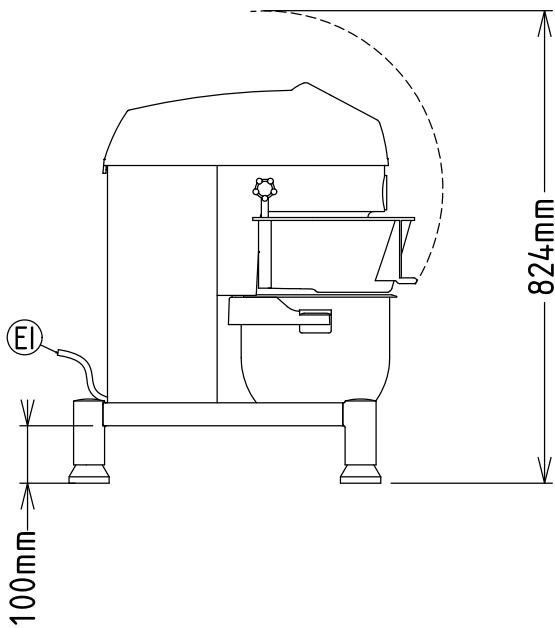
- 1 шт. - Лопасть для 10-л планетарного миксера PNC 653267
- 1 шт. - Крюк для теста для 10 л миксера PNC 653268
- 1 шт. - Венчик для планетарного миксера 10 л PNC 653269
- 1 шт. - Дежа для 10-л планетарного миксера PNC 653276

Опции

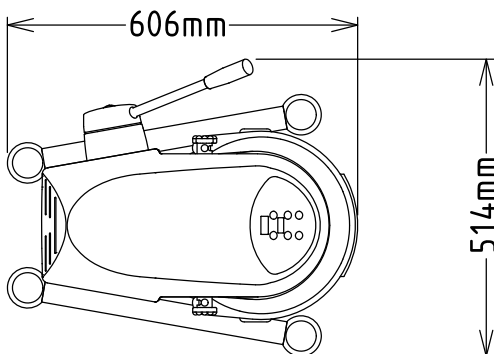
- Лопасть для 10-л планетарного миксера PNC 653267
- Крюк для теста для 10 л миксера PNC 653268
- Венчик для планетарного миксера 10 л PNC 653269

- Дежа для 10-л планетарного миксера

PNC 653276 □

Вид спереди

Вид сбоку


EI = Вход эл. кабеля

Вид сверху

Электрика

Электропитание:	380-415 V/3 ph/50 Гц
Подключаемая мощность:	0.5 кВт
Общая мощность:	0.5 кВт

Вместимость:

Производительность (до):	3.5 кг/Cycle
Вместимость:	10 Litre

Основная информация

Габариты, ширина:	454 мм
Габариты, глубина:	606 мм
Габариты, высота:	700 мм
Вес брутто:	57 кг
Тесто, замешенное на хол. воде:	3.5 кг with Spiral hook
Яичные белки:	18 with whisk

Стандартная комплектация

- 1 шт. - Лопасть для 10-л планетарного миксера PNC 653267
- 1 шт. - Крюк для теста для 10 л миксера PNC 653268
- 1 шт. - Венчик для планетарного миксера 10 л PNC 653269
- 1 шт. - Дежа для 10-л планетарного миксера PNC 653276

Опции

- Лопасть для 10-л планетарного миксера PNC 653267
- Крюк для теста для 10 л миксера PNC 653268
- Венчик для планетарного миксера 10 л PNC 653269
- Дежа для 10-л планетарного миксера PNC 653276