Electrolux PROFESSIONAL

Планетарные миксеры
20-л планетарный миксер: настольный, механический вариатор скорости

SIS #

AIA #

600241 (XBM20AT)	20-л планетарный миксер: настольный, механический вариатор скорости, датчик наличия дежи, 3 насадки - спиральный крюк, венчик и лопасть, муфта H для допнасадок, сплошной защитный экран (не содержит бисфенол-A)

Описание

Поз. №

Table top model, suitable for all kneading, blending and whipping operations. Body in non-corrosive material with 20 litre 18/8 (AISI 302) stainless steel bowl. Powerful asynchronous motor (750 W) with mechanical speed variator (8 speed levels from 35 to 180 rpm). Water protected planetary system. Pivoting and removable wire safety screen. Water proof (IP55) and flat touch button control panel with 60 min. timer. A safety device will automatically stop the machine when the bowl is lowered. Removable and dismantled solid safety screen - made of a bisphenol-A free (BPA) copolyester. Bowl detction device allows the mixer to switch on only when the bowl and the safety screen are properly installed and positioned together. Adjustable feet for stability. Equipped with accessory drive hub type H (accessories are not included).
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 20 л.-Муфта для доп. насадок (насадки - опция).
- Герметичная контактная панель с дисплеем и таймером.
- Механический вариатор скорости.
- Защитная решетка оборудована съемным желобом для добавления ингредиентов во время работы агрегата, что гарантирует безопасность оператора.
- Съемная поворотная защитная решетка упрощает процесс чистки.
- Загрузка: 6 кг (муки); для предприятий производительностью 50-150 порций единовременно.
- Подъем/спуск дежи осуществляется при помощи рычага с автоматической блокировкой дежи в верхней точке.
- Защитное устройство автоматически прекращает работу агрегата при спуске дежи.
- Сплошной защитный экран без содержания бисфенола-А устанавливается поверх защитной решетки и предохраняет атмосферу от мучной взвеси и пыли.
- Датчик наличия дежи позволяет включить миксер, только если дежа и защитный экран правильно установлены.

Конструкция

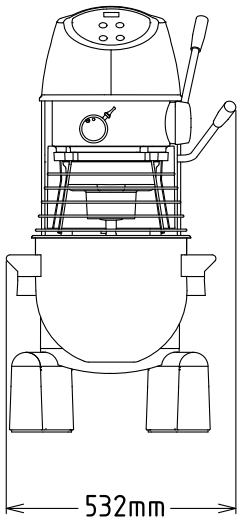
- Корпус из антикоррозионного материала.
- Компактная настольная модель.
- Прочная конструкция на мощной сварной металлической раме.
- Дежа объемом 20 л выполнена из н/стали AISI 302.
- Мощный асинхронный мотор с высоким стартовым крутящим моментом.
- 8 скоростей от 35 до 180 об/мин для разных насадок и продуктов различной консистенции, регулируются переключателем во время работы миксера.
- Планетарный зубчатый механизм с автосмазкой, защищен от протечек масла.
- Герметичный планетарный механизм (индекс герметичности панели управления: IP55, агрегата: IP23).
- Мощность: 750 Вт.
- И сплошной защитный экран и защитные решетка - съемные, легко демонтируются и пригодны для мойки в посудомоечной машине.
- [NOT TRANSLATED]

Стандартная комплектация

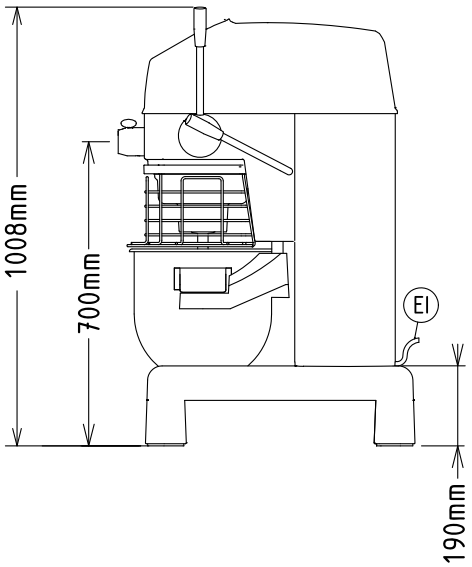
- 1 шт. - Дежа для 20-л планетарного миксера PNC 650121
- 1 шт. - Венчик для миксера 20 л PNC 653109

Планетарные миксеры
20-л планетарный миксер: настольный, механический вариатор скорости

Вид спереди

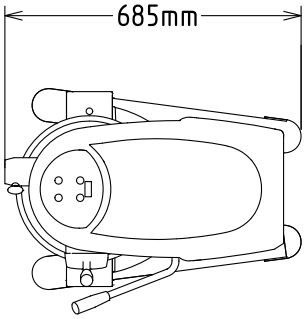


Вид сбоку



EI = Вход эл. кабеля

Вид сверху



Электрика

Электропитание:	220-240 V/1N ph/50 Гц

Вместимость:

Производительность (до):	6 кг/Cycle
Вместимость:	20 Litre

Основная информация

Габариты, ширина:	521 мм
Габариты, глубина:	685 мм
Габариты, высота:	1010 мм
Вес брутто:	1 кг
Тесто, замешенное на хол. воде:	6 кг with Spiral hook
Яичные белки:	32 with whisk

Стандартная комплектация

- 1 шт. - Дежа для 20-л планетарного миксера PNC 650121
- 1 шт. - Венчик для миксера 20 л PNC 653109
- 1 шт. - Спиральный крюк для 20-л планетарного миксера PNC 653114
- 1 шт. - Лопасть для 20-л планетарного миксера PNC 653116

Опции

- Дежа для 20-л планетарного миксера PNC 650121 ❑
- 10-л комплект (дежа и 3 насадки) для 20-л планетарного миксера PNC 650122 ❑
- Венчик для миксера 20 л PNC 653109 ❑
- Спиральный крюк для 20-л планетарного миксера PNC 653114 ❑
- Лопасть для 20-л планетарного миксера PNC 653116 ❑
- Насадка для приготовления пюре (муфта H), 3 решетки 1,5, 3 и 6 мм PNC 653187 ❑
- Насадка-овощерезка (муфта H) к планетарным миксерам PNC 653225 ❑
- Усиленный венчик для 20 литрового миксера PNC 653254 ❑
- Стол из н/стали для 20-л планетарного миксера PNC 653434 ❑
- Алюминиевый загрузочный лоток с толкателем к мясорубкам 70 мм, муфта H, для использования с насадкой-мясорубкой PNC 653720 ❑
- Комплект “Enterprise” из алюминия к насадке-мясорубке 70 мм - нож, 3 решетки диам. 4,5/ 6 / 8 мм PNC 653721 ❑
- Комплект “Enterprise” из н/стали к насадке-мясорубке 70 мм - нож, 3 решетки диам. 4,5 / 6 / 8 мм PNC 653722 ❑
- Комплект "1/2 Unger" из н/стали к насадке-мясорубке 70 мм - нож, внутр.решетка, 3 решетки диам. 3 / 4,5 / 8 мм PNC 653723 ❑