

## Планетарные миксеры 40-л планетарный миксер-тестомес: 3 скорости, электронный вариатор скорости

 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 SIS #

 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 AIA #

**600275 (МВЕ40В3)**

40-л планетарный миксер-тестомес: 3 скорости, электронный вариатор скорости, датчик наличия дежи, 3 насадки - спиральный крюк, усиленный венчик и лопасть, защитная решетка и сплошной защитный экран (не содержит бисфенол-А).

**600276 (МВЕ40В)**

40-л планетарный миксер-тестомес: 3 скорости, электронный вариатор скорости, датчик наличия дежи, 3 насадки - спиральный крюк, усиленный венчик и лопасть, защитная решетка и сплошной защитный экран (не содержит бисфенол-А).

### Описание

Поз. № \_\_\_\_\_

Suitable for bakery and pastry making, for kneading, blending and whipping operations. Reinforced body for heavy duty use with 18/8 (AISI 302) 40 litre capacity stainless steel bowl. Reinforced transmission and powerful asynchronous motor (2200W) with 3 fixed speeds (40,80,160 rpm) and electronic variable speed (from 30 to 175 rpm). Bowl detection device allows the mixer to switch on only when the bowl and the safety screen are properly installed and positioned together. Water proof (IP55) and flat touch button control panel with a timer from 0-59 min. Pivoting and removable wire safety screen. Kneading: speed 1 or 2 with hook; Blending: speed 2 with paddle; Whipping: speed 3 with whisk. Supplied with 3 tools: spiral hook, paddle and reinforced whisk.

### Характеристики

- Профессиональный миксер рассчитан на поточную загрузку пекарни или кондитерского производства.
- В комплект входят:-Спиральный крюк, усиленный венчик и дежа 40 л.
- Вымешивание теста: скорость 1 и насадка-крюк.
- Смешивание: скорость 2 и насадка-лопасть.
- Гомогенизация: скорость 3 и насадка-венчик.
- Защитная решетка оборудована съемным желобом для добавления ингредиентов во время работы агрегата, что гарантирует безопасность оператора.
- Съемная поворотная защитная решетка упрощает процесс чистки.
- Подъем/спуск дежи осуществляется при помощи рычага с автоматической блокировкой дежи в верхней точке.
- Герметичная контактная панель дисплеем, таймером регулятором скорости.
- Защитное устройство автоматически прекращает работу агрегата при спуске дежи.
- Вместимость (мука, 60% жидкости): 10 кг.
- 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

- Усиленный корпус, ножки и передача для интенсивных нагрузок.
- Дежа объемом 40 л выполнена из нержавеющей стали AISI 302.
- Электронный вариатор скорости (10 скоростей от 30 до 172 об/мин).
- 3 фиксированные скорости: 40, 80 и 160 об/мин
- Герметичный планетарный механизм (индекс герметичности панели управления: IP55, агрегата: IP23).
- Мощность: 2200 Вт.
- Мощный асинхронный мотор с высоким стартовым крутящим моментом.
- И сплошной защитный экран и защитные решетка - съемные, легко демонтируются и пригодны для мойки в посудомоечной машине.
- [NOT TRANSLATED]

### Стандартная комплектация

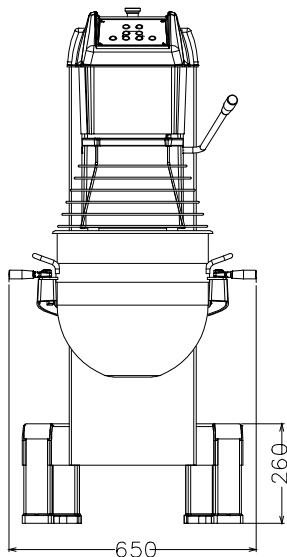
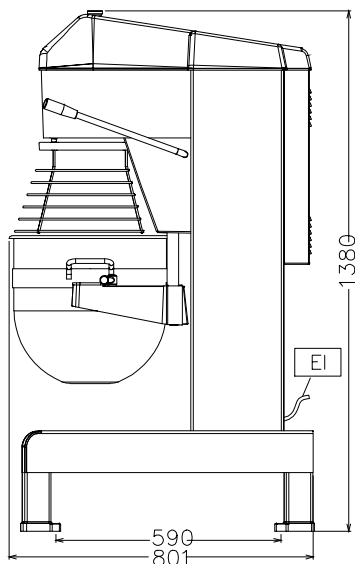
- 1 шт. - Дежа для 40-л PNC 650128 планетарных миксеров МВ/МВЕ
- 1 шт. - Спиральный крюк для 40-л PNC 653092 планетарных миксеров МВ/МВЕ
- 1 шт. - Лопасть для 40-л PNC 653093 л планетарных миксеров МВ/МВЕ

Одобрено \_\_\_\_\_

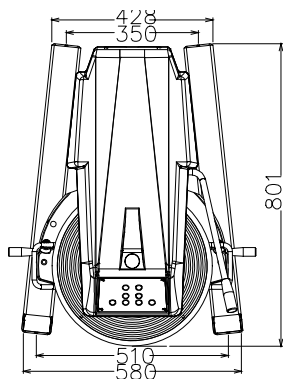
- 1 шт. - Усиленный венчик (для интенсивной работы) к 40-л планетарным миксерам MB/MBE PNC 653127

**Опции**

- 20-л комплект (дежа и 3 насадки) для 40-л планетарного миксера-тестомеса PNC 650126
- Дежа для 40-л планетарных миксеров MB/MBE PNC 650128
- Скребок для дежи 40 л (к планетарным миксерам) PNC 650186
- Спиральный крюк для 40-л планетарных миксеров MB/MBE PNC 653092
- Лопасть для 40-л планетарных миксеров MB/MBE PNC 653093
- Венчик для 40-л планетарных миксеров MB/MBE PNC 653094
- Усиленный венчик (для интенсивной работы) к 40-л планетарным миксерам MB/MBE PNC 653127
- Тележка для дежи к 40/60/80-л планетарным миксерам PNC 653585

**Вид спереди**

**Вид сбоку**


EI = Вход эл. кабеля

**Вид сверху**

**Электрика**

Электропитание:

600275 (МВЕ40ВЗ)

380-480 V/3 ph/50/60 Гц

600276 (МВЕ40В)

200-240 V/1N ph/50/60 Гц

Подключаемая мощность:

2.2 кВт

Общая мощность:

2.2 кВт

**Вместимость:**

 Производительность (до): ISO 9001; ISO 14001 кг/  
 Cycle

Вместимость: 40 Litre

**Основная информация**

Габариты, ширина: 655 мм

Габариты, глубина: 850 мм

Габариты, высота: 1370 мм

Вес брутто:

600275 (МВЕ40ВЗ) 204 кг

600276 (МВЕ40В) 203 кг

 Тесто, замешенное на хол.  
 воде:

 ISO 9001; ISO 14001 кг with  
 Spiral hook

Яичные белки:

70 with whisk

**Стандартная комплектация**

- 1 шт. - Дежа для 40-л планетарных миксеров MB/MBE PNC 650128
- 1 шт. - Спиральный крюк для 40-л планетарных миксеров MB/MBE PNC 653092
- 1 шт. - Лопасть для 40-л планетарных миксеров MB/MBE PNC 653093
- 1 шт. - Усиленный венчик (для интенсивной работы) к 40-л планетарным миксерам MB/MBE PNC 653127

**Опции**

- 20-л комплект (дежа и 3 насадки) для 40-л планетарного миксера-тестомеса PNC 650126
- Дежа для 40-л планетарных миксеров MB/MBE PNC 650128
- Скребок для дежи 40 л (к планетарным миксерам) PNC 650186
- Спиральный крюк для 40-л планетарных миксеров MB/MBE PNC 653092
- Лопасть для 40-л планетарных миксеров MB/MBE PNC 653093
- Венчик для 40-л планетарных миксеров MB/MBE PNC 653094
- Усиленный венчик (для интенсивной работы) к 40-л планетарным миксерам MB/MBE PNC 653127
- Тележка для дежи к 40/60/80-л планетарным миксерам PNC 653585