Electrolux PROFESSIONAL

Batidoras mezcladoras
Planetary Mixer, 60 lt. with Hub

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

600279 (BMXM60AB3) Batidora-mezcladora 60 lt con dispositivo de detección de cuba y pantalla de seguridad SÓLIDA libre BPA, variador de velocidad mecánico y temporizador. Cuba iluminada. Equipada con gancho espiral en acero inoxidable, pala y batidor. Con toma de accesorios

Características técnicas

- Batidora mezcladora profesional que ofrece funciones de amasado, mezclado y batido de todo tipo de productos alimenticios.
- Se suministra con:-gancho en espiral de acero inoxidable, paleta en aluminio fundido, batidor y cuba de mezclado en acero inoxidable AISI 302 para 60 litros.-Eje de accionamiento accesorio (no se incluyen los accesorios).
- Variador mecánico de velocidad de dos niveles.
- Capacidad máxima (harina, con 60 % de hidratación) 20 kg., apta para 400-800 comidas por servicio.
- Panel de control resistente al agua con mando de ajustes de temporizador, mando para ajustes de velocidad y pantalla de velocidad.
- Rejilla de seguridad dotada de una canal extraíble para añadir ingredientes mientras se está trabajando, asegurando así la seguridad para el operario.
- Elevamiento manual de cuba y sistema de iluminación.
- Dispositivo de seguridad que hace que la máquina se pare automáticamente cuando se eleva la pantalla.
- La pantalla de protección sólida en plástico sin BPA y la cubierta del enrejado de acero inoxidable actúan como barrera frente a las partículas de polvo o de harina perjudiciales cuando se elaboran preparaciones de panadería y pastelería.
- El sistema de detección de cuba permite que la máquina funcione solo cuando la cuba y la pantalla sólida de seguridad están correctamente posicionadas e instaladas juntas.
- [NOT TRANSLATED]

Construcción

- Estructura en material anticorrosión.
- Fabricación robusta con sólida estructura de metal soldada mecánicamente.
- Cuba de acero inoxidable AISI 302, 60 litros de capacidad.
- Motor asíncrono con par de arranque potente.
- 10 velocidades de 20 a 180 rpm (movimiento planetario) para cambiar mientras la máquina está en funcionamiento, según la herramienta y la consistencia de la mezcla.
- Sistema planetario resistente al agua (controles eléctricos IP55 y control IP23 en toda la máquina).
- Movimiento planetario sobre engranajes autolubricantes, eliminando riesgos de fugas.
- Potencia: 1500 vatios.
- Protección de sobrecalentado del sistema planetario y del motor.
- Patas ajustables para una estabilidad perfecta.

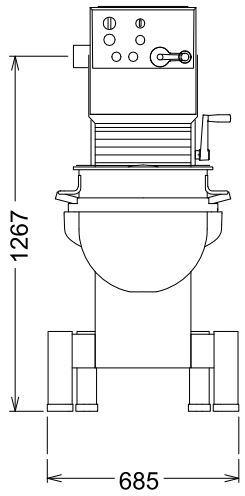
accesorios incluidos

• 1 de Cuba 60 lt	PNC 650129
• 1 de Paleta 60 lt adicional	PNC 653083

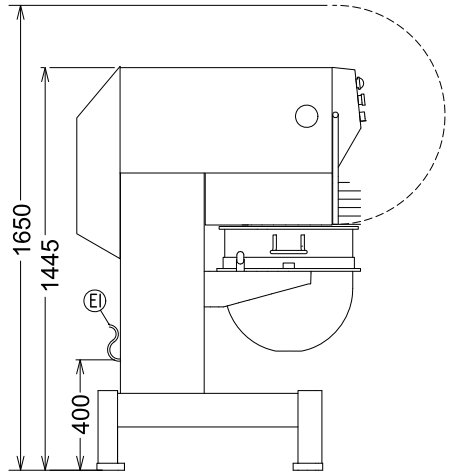
Aprobación:

Batidoras mezcladoras
Planetary Mixer, 60 lt. with Hub

Alzado

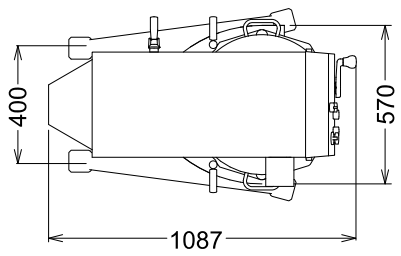


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	220-240/380-415 V/3 ph/50 Hz
Potencia eléctrica max.:	1.54 kW
Total watios	1.54 kW

Capacidad

Rendimiento (hasta):	ISO 9001; ISO 14001 kg/ciclo
Capacidad	60 litros

Info

Dimensiones externas, ancho	685 mm
Dimensiones externas, fondo	1087 mm
Dimensiones externas, alto	1445 mm
Peso del paquete	337 kg
Masa de harina:	ISO 9001; ISO 14001 kg con Gancho espiral
Claras de huevo:	100 con Batidor

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2025.05.28