Electrolux PROFESSIONAL

Batidoras mezcladoras Planetary Mixer for Bakery, 40 lt. - Electronic

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

600275 (MBE40B3)	Batidora mezcladora 40 lt. con dispositivo de detección de cuba y pantalla de seguridad SÓLIDA libre BPA, 3 velocidades fijas y variador de velocidad electrónico. Equipada con gancho espiral, batidor reforzado y pala. Apta para la preparación de panadería
600276 (MBE40B)	Batidora mezcladora 40 lt. con dispositivo de detección de cuba y pantalla de seguridad SÓLIDA libre BPA, 3 velocidades fijas y variador de velocidad electrónico. Equipada con gancho espiral, batidor reforzado y pala. Apta para la preparación de panadería

Aprobación:

Características técnicas

- Batidora mezcladora profesional diseñada para las preparaciones más exigentes e intensivas en trabajos de panadería y pastelería.
- Se suministra con:-gancho en espiral, paleta, batidor de varillas reforzado y cuba de mezclado de 40 litros.
- Velocidad de amasado: "1" con gancho.
- Velocidad de amasado: "2" con paleta.
- Velocidad de emulsionador: "3" con batidor.
- Rejilla de seguridad dotada de una canal extraíble para añadir ingredientes mientras se está trabajando, asegurando así la seguridad para el operario.
- Rejilla de seguridad extraíble y pivotante para facilitar la limpieza.
- La elevación y el descenso de la cuba está controlado por una palanca con bloqueo automático de la cuba mientras está en posición elevada.
- Panel de control con botones táctiles resistente al agua, con temporizador, ajustes de velocidad y pantalla.
- Dispositivo de seguridad que hace que la máquina se pare automáticamente cuando la cuba baja.
- Capacidad máxima (harina, con 60 % hidratación) 10 kg.
- 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.

Construcción

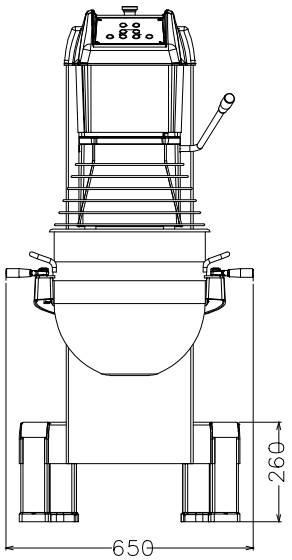
- Estructura, patas y transmisión reforzadas para operaciones de uso intensivo.
- Cuba de acero inoxidable AISI 302, 40 litros de capacidad.
- Variador de velocidad electrónico (10 velocidades, de 30 a 175 rpm).
- 3 velocidades fijas: 40, 80 y 160 rpm.
- Sistema planetario resistente al agua (controles eléctricos IP55 y control IP23 en toda la máquina).
- Potencia: 2200 vatios.
- Motor asíncrono con par de arranque potente.
- La pantalla de seguridad sólida y la estructura de acero inoxidable son extraíbles y se pueden desmontar para su limpieza, aptas para lavavajillas.
- Patas ajustables para una estabilidad perfecta.

accesorios incluidos

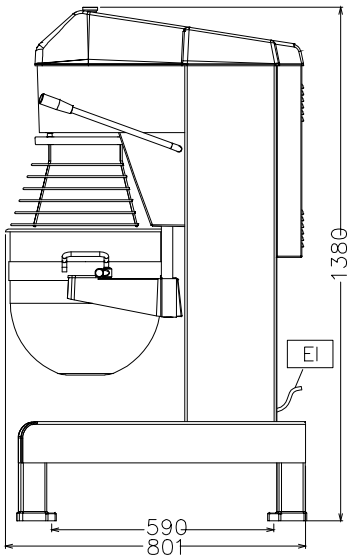
- 1 de Cuba 40 lt para modelos MB/MBE — PNC 650128

Batidoras mezcladoras
Planetary Mixer for Bakery, 40 lt. - Electronic

Alzado

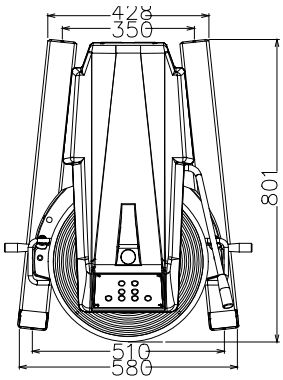


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	
600275 (MBE40B3)	380-480 V/3 ph/50/60 Hz
600276 (MBE40B)	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Potencia eléctrica max.:	2.2 kW
Total watios	2.2 kW

Capacidad

Rendimiento (hasta):	ISO 9001; ISO 14001 kg/ciclo
Capacidad	40 litros

Info

Dimensiones externas, ancho	655 mm
Dimensiones externas, fondo	850 mm
Dimensiones externas, alto	1370 mm
Peso del paquete	
600275 (MBE40B3)	204 kg
600276 (MBE40B)	203 kg
Masa de harina:	ISO 9001; ISO 14001 kg con Gancho espiral
Claras de huevo:	70 con Batidor

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