

## 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

### 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 PNC 650128 MB/MBE

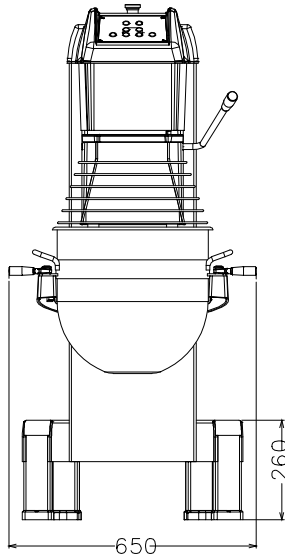
Aprobación: \_\_\_\_\_



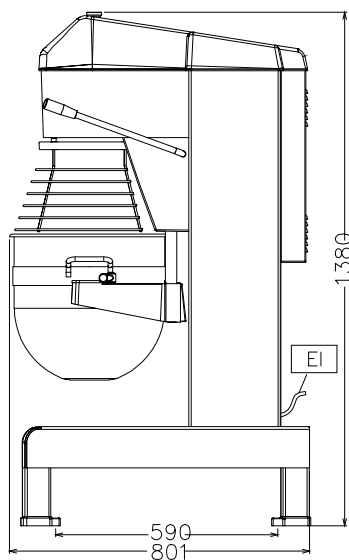
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

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

Alzado

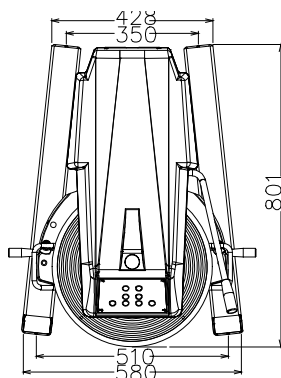


Lateral



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 vatios

2.2 kW

### Capacidad

ISO 9001; ISO 14001 kg/ciclo

#### Rendimiento (hasta):

#### 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

ISO 9001; ISO 14001 kg con

#### Masa de harina:

Gancho espiral

#### Claros de huevo:

70 con Batidor



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

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

2025.07.10