



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



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

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

### 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 baje.
- 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 asincrónico 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.

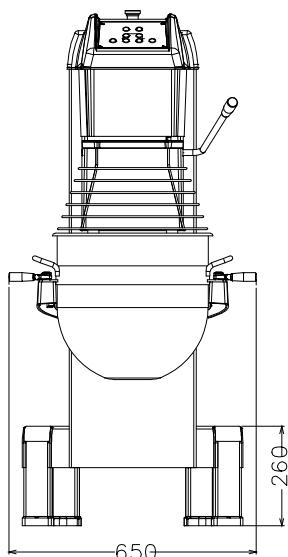
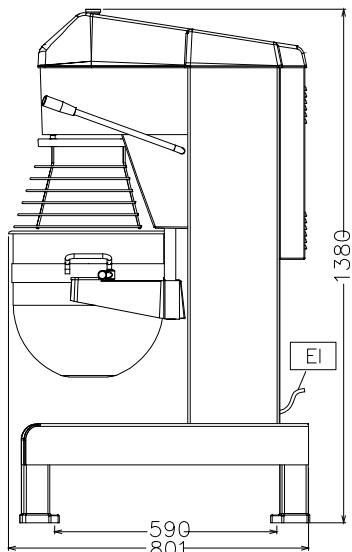
### accesorios incluidos

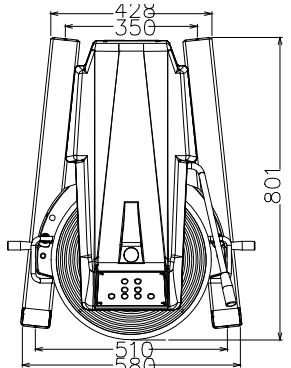
- 1 de Cuba 40 lt para modelos PNC 650128 MB/MBE

Aprobación:



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[marketing.es@electroluxprofessional.com](mailto:marketing.es@electroluxprofessional.com)

**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**
**Rendimiento (hasta):**
**10 kg/ciclo**
**Capacidad**
**40 litros**
**Info**
**Dimensiones externas, ancho**
**655 mm**
**Dimensiones externas, fondo**
**850 mm**
**Dimensiones externas, alto**
**1370 mm**
**Peso del paquete**
**204 kg**
**600275 (MBE40B3)**
**203 kg**
**600276 (MBE40B)**
**ISO 9001; ISO 14001 kg con**
**Gancho espiral**
**Masa de harina:**
**70 con Batidor**
**Claras de huevo:**
**70 con Batidor**
