

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

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

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

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

**600273 (MBE40XB)**

Batidora mezcladora 40 lt. con dispositivo de detección de cuba y pantalla de seguridad SÓLIDA libre BPA, 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 íntegra en acero inoxidable.
- 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.

Aprobación: \_\_\_\_\_

**accesorios incluidos**

- 1 de Cuba 40 lt para modelos MB/ MBE PNC 650128
- 1 de Gancho espiral 40 lt para modelos MB/MBE PNC 653092
- 1 de Paleta 40 lt adicional PNC 653093
- 1 de Batidor 40 lt adicional reforzado (para uso intensivo) PNC 653127

**accesorios opcionales**

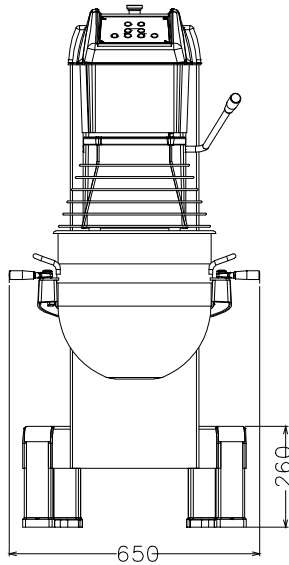
- Accesorio reductor 20 lt (cuba, gancho, paleta y batidor) para batidoras mezcladoras de 40 lt PNC 650126 ☐
- Cuba 40 lt para modelos MB/MBE PNC 650128 ☐
- Gancho espiral 40 lt para modelos MB/MBE PNC 653092 ☐
- Paleta 40 lt adicional PNC 653093 ☐
- Batidor fino 40 lt. para emulsiones PNC 653094 ☐
- Batidor 40 lt adicional reforzado (para uso intensivo) PNC 653127 ☐
- Carro cuba para batidora mezcladora 40/60/80 lt PNC 653585 ☐



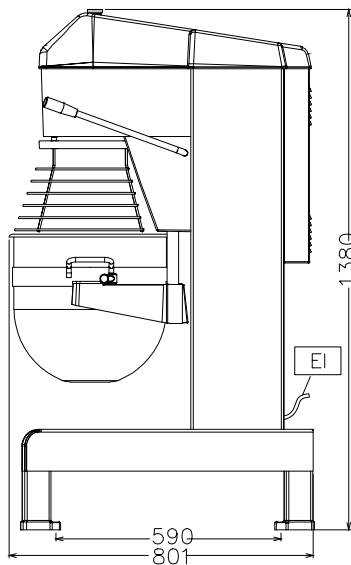
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

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

Alzado

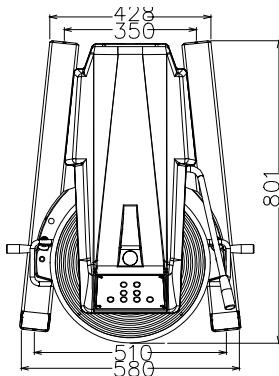


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta



### Eléctrico

Suministro de voltaje	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Potencia eléctrica max.:	2.2 kW
Total watos	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	199 kg
Masa de harina:	ISO 9001; ISO 14001 kg con Gancho espiral
Claras de huevo:	70 con Batidor



Batidoras mezcladoras  
Stainless Steel Planetary Mixer for Bakery, 40 lt - Electronic

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

2025.11.28