Electrolux PROFESSIONAL

Visp- & Blandningsmaskin 10 l visp- och blandningsmaskin med hjälpmaskinuttag

Produkt #

Modell #

Namn #

SIS #

AIA #



600199 (XBE10BA) Visp- och blandningsmaskin, 10 l. Med variabel hastighet och hjälpmaskinuttag. Levereras med visp, spade och degkrok. BPA-fritt stänkskydd.

Kort specifikation

Pos.

Professionell visp- & blandningsmaskin med en kraftig motor och 10-liters kittel. Med säkerhetsanordning som förhindrar att maskinen startar om inte kitteln är rätt placerad. Levereras med krok, spade, visp och BPA-fri skyddskåpa. Galler och skyddskåpa är borttagbara och diskmaskinsäkra. Modeller med hjälpmaskinsuttag. Kapacitet på 3,5 kg mjöl. (+60%vätska)

.

Huvudfunktioner

- Professionell elvisp som har alla grundläggande mixerfunktioner: knådning av alla slags pastor, blandning av halvflytande produkter, emulsioner och olika såser.
- Levereras med:-Degkrok, spade, visp och skål för 10 l.-Hjälputtag (tillbehör ingår inte).
- Elektronisk hastighetsvariator.
- Borttagbart skydd med clipsystem utan skruvar. Detta används för höjning och sänkning av skålen.
- Maxkapacitet (mjöl, med +60 % vätska) 3,5 kg, för 10-50 måltider per omgång.
- Säkerhetsbrytare stänger automatiskt av maskinen när kärlet sänks.
- Säkerhetsfunktion på bunken för att maskinen endast ska fungera då bunken och säkerhetsgallret är korrekt placerade.

Konstruktion

- Kompakt design för installationer på bänkskiva.
- Huvuddel helt i rostfritt stål.
- Stabil konstruktion med mekaniskt svetsad stark metallram.
- Skål i rostfritt stål (302 AISI) – 10 l kapacitet.
- Asynkron motor med högt vridmoment vid start.
- Kretsrörelse baserad på självsmörjande växlar, vilket eliminerar risken för läckage.
- 10 hastigheter från 26 till 180 v/m (planetrörelse), för att justera valt verktyg och blandningshårdhet.
- Vattenskyddat planetsystem (IP55 elektriska kontroller, IP34 hela maskinen).
- Effekt: 750 W.
- Justerbara fötter för stabilitet.

Medföljande tillbehör

• 1 av Spade till 10 l blandningsmaskin	PNC 653267
• 1 av Degkrok till 10 l blandningsmaskin	PNC 653268
• 1 av Visp till 10 l blandningsmaskin	PNC 653269
• 1 av Kittel till 10 l blandningsmaskin	PNC 653276

Övriga Tillbehör

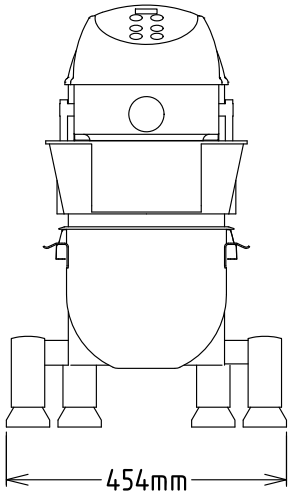
• - NOT TRANSLATED -	PNC 653187 ❑
• Grönsaksskärare	PNC 653225 ❑
• Spade till 10 l blandningsmaskin	PNC 653267 ❑
• Degkrok till 10 l blandningsmaskin	PNC 653268 ❑
• Visp till 10 l blandningsmaskin	PNC 653269 ❑
• Kittel till 10 l blandningsmaskin	PNC 653276 ❑
• Köttkvarn 70mm fäste, aluminium, inkl. bricka och stöt. H - fäste för kombination med köttkvarns set.	PNC 653720 ❑
• KÖTTKVARNSSET 70MM, H-FÄSTE, RFR,ENTERPR	PNC 653721 ❑

- Köttkvarnsset 70mm, H-fäste, rfr, enterprise med tre hålskivor 4,5mm, 6mm & 8mm. Kombineras med fäste 653720. PNC 653722 ❑
- Köttkvarnsset ½ unger rostfri, 70mm, inkl. knivar och fyra st hålskivor 0,3-4,5 mm och 8 mm). PNC 653723 ❑

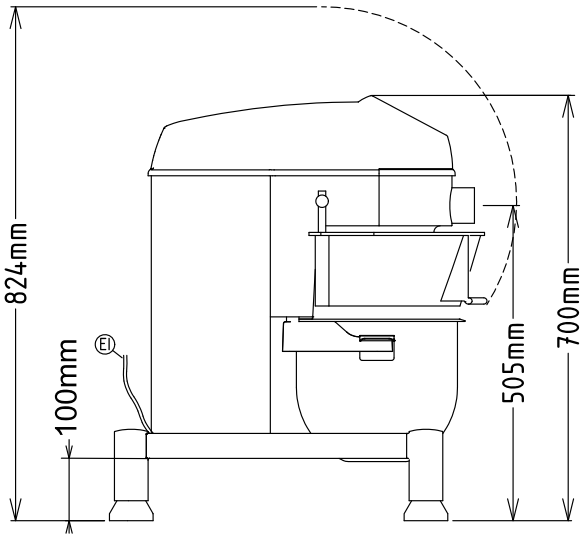
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

Visp- & Blandningsmaskin
10 l visp- och blandningsmaskin med hjälpmaskinuttag

Front

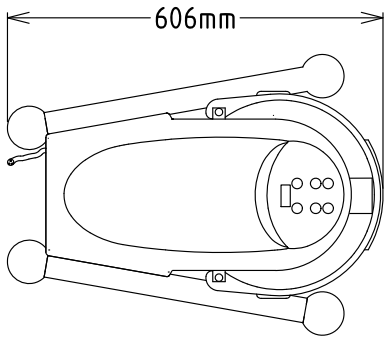


Sida



EI = Elektrisk anslutning

Topp



Elektricitet

Spänning:	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Effekt, max:	0.75 kW

Kapacitet

Kapacitet (upp till):	3.5 kg/Cykel
Kapacitet:	10 Litre

Viktig information

Används ej som installationshandling. Begär separat installationsanvisning.	
Yttermått, bredd	454 mm
Yttermått, djup	606 mm
Yttermått, höjd	700 mm
Fraktvikt:	49 kg
Nettovikt:	38
Kallvattensmet	3.5 kg med degkrok
Max antal äggvitor:	18 med visp

Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.