Electrolux PROFESSIONAL

Visp- & Blandningsmaskin 20 l visp- och blandningsmaskin utan hjälpmaskinuttag, Golvmodell

Produkt #

Modell #

Namn #

SIS #

AIA #



600248 (XBE20B) Visp- och blandningsmaskin, 20L. Golvmodell med variabel hastighet och utan hjälpmaskinsuttag. Levereras med visp, spade och degkrok. BPA-fritt stänkskydd.

Kort specifikation

Pos.

XBE20 är en professionell visp- & blandningsmaskin. Golvmodell med timer och 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 6kg mjöl. (+60%vätska)

.

Huvudfunktioner

- Professionell elvisp som har alla grundläggande mixerfunktioner: knådning av alla slags pastor, blandning av halvflytande produkter, emulsioner och olika såser.
- Stänksäkert planetrörelsesystem med touch-knappar m timer, hastighetsinställning och display.
- Elektronisk hastighetsvariator.
- Avtagbart skyddsgaller i rostfritt stål, försett med avtagbar påfyllnadsränna.
- Maxkapacitet (mjöl, med +60 % vätska) 6 kg, för 50-150 måltider per omgång.
- Avtagbart skyddsgaller, försett med avtagbar påfyllnadsränna för ingredienser.
- Kärlet höjs och sänks med ett handtag med automatisk låsning i upphöjt läge.
- Säkerhetsbrytare stänger automatiskt av maskinen när kärlet sänks.
- Levereras med:-spiralkrok, paddel, trådvisp och skål för 20 l.
- BPA-fri skärm.
- Säkerhetsfunktion på bunken för att maskinen endast ska fungera då bunken och säkerhetsgallret är korrekt placerade.

Konstruktion

- Stomme i icke-korrosivt material:
- Stabil konstruktion med mekaniskt svetsad stark metallram.
- Skål i rostfritt stål (302 AISI) – 20 l kapacitet.
- Asynkron motor med högt vridmoment vid start.
- 10 hastigheter från 30 till 180 v/m (planetrörelse), för att justera valt verktyg och blandningshårdhet.
- Kretsrörelse baserad på självsmörjande växlar, vilket eliminerar risken för läckage.
- Vattenskyddat planetsystem (IP55 elektriska kontroller, IP34 hela maskinen).
- Effekt: 900 W.
- Avtagbart rostfritt skyddsgaller underlättar rengöring, är diskmaskinssäkra och ökar säkerheten
- Justerbara fötter för stabilitet.

Medföljande tillbehör

• 1 av Kittel till 20 l blandningsmaskin	PNC 650121
• 1 av Visp till 20 l blandningsmaskin	PNC 653109
• 1 av Degkrok till 20 l blandningsmaskin	PNC 653114
• 1 av Spade till 20 l blandningsmaskin	PNC 653116

Övriga Tillbehör

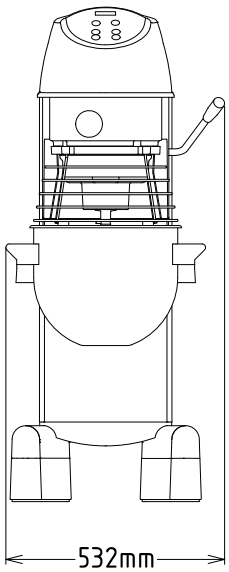
• Kittel till 20 l blandningsmaskin	PNC 650121	❑
• Verktygssats till 20 l visp & blandningsmaskin inkl. 10 l kittel, visp, degkrok och spade.	PNC 650122	❑
• Visp till 20 l blandningsmaskin	PNC 653109	❑

- Degkrok till 20 l blandningsmaskin PNC 653114 ❑
- Spade till 20 l blandningsmaskin PNC 653116 ❑
- Visp, förstärkt till 20 l visp & blandningsmakin PNC 653254 ❑
- Hjulsats till blandningsmaskin 20/30/40 för mobilt utförande PNC 653552 ❑

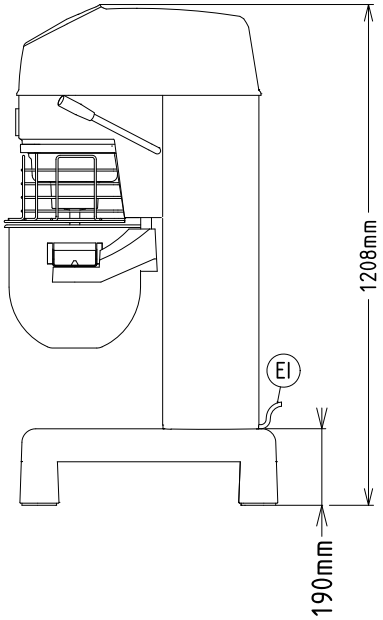
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

Visp- & Blandningsmaskin
20 l visp- och blandningsmaskin utan hjälpmaskinuttag, Golvmodell

Front

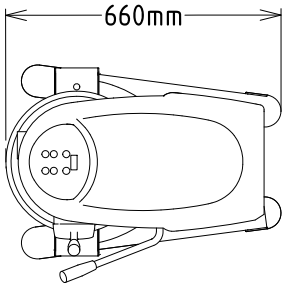


Sida



EI = Elektrisk anslutning

Topp



Elektricitet

Spänning:	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Effekt, max:	1.01 kW

Kapacitet

Kapacitet (upp till):	6 kg/Cykel
Kapacitet:	20 Litre

Viktig information

Används ej som installationshandling. Begär separat installationsanvisning.	
Yttermått, bredd	532 mm
Yttermått, djup	685 mm
Yttermått, höjd	1208 mm
Fraktvikt:	104 kg
Nettovikt:	95
Kallvattensmet	6 kg med degkrok
Max antal äggvitor:	32 med visp

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