

Visp- & Blandningsmaskin 60 l visp- och blandningsmaskin utan hjälpmaskinuttag

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



600282 (XBE603B)

Visp- och blandningsmaskin, 60L för bageri. Med variabel hastighet, motorförsedd höj- och sänkbar kittel och utan hjälpmaskinsuttag. Levereras med visp, spade och rostfri degkrok. BPA-fritt stänkskydd.

Kort specifikation

Pos.

XBE60 är en professionell visp- & blandningsmaskin med säkerhetsanordning som förhindrar att maskinen startar om inte kitteln är rätt placerad. Försedd med timer, motordriven höj- och sänkbar kittel. Levereras med krok, spade, visp och BPA-fri skyddskåpa. Modeller med hjälpmaskinsuttag. Kapacitet på 20 kg mjöl. (+60%vätska)

Huvudfunktioner

- Professionell elvisp för knådning, mixning och vispning av alla sorters matprodukter.
- Elektronisk hastighetsvariator.
- Maxkapacitet (mjöl, +60 % vätska) 20 kg, för 400-800 måltider per omgång.
- Vattentät kontrollpanel med timer och hastighetsinställningsvred.
- Avtagbart skyddsgaller i rostfritt stål, försett med avtagbar påfyllnadsränna.
- Säkerhetsmekanism stänger automatiskt av maskinen när skärmen lyfts.
- Motorsystem med växlar styr höjning och sänkning av skålen samt belysningen.
- Levereras med:-degkrok i rostfritt stål, paddel i gjutet aluminium, visp och skål för 60 l i rostfritt stål (302 AISI).
- BPA-fri skärm.
- Säkerhetsfunktion på bunken för att maskinen endast ska fungera då bunken och säkerhetsgallret är korrekt placerade.

Konstruktion

- Stabil konstruktion med mekaniskt svetsad stark metallram.
- Skål i rostfritt stål (302 AISI) – 60 l kapacitet.
- Asynkron motor med högt vridmoment vid start.
- 10 hastigheter från 20 till 180 v/m (planet rörelse), för att justera valt verktyg och blandningshårdhet.
- stänksäkert planet rörelsesystem (IP55 elektriska kontroller, IP23 hela maskinen).
- Effekt: 4000 W.
- Överbelastningsskyddat planetsystem och -motor.
- Justerbara fötter för stabilitet.

Medföljande tillbehör

- 1 av Kittel till 60 l blandningsmaskin PNC 650129
- 1 av Spade för 60 l blandningsmaskin PNC 653083
- 1 av Degkrok för 60 l blandningsmaskin PNC 653084
- 1 av Visp för 60 l blandningsmaskin PNC 653086

Övriga Tillbehör

- Verktygsset till 60 & 80 l visp & blandningsmaskin inkl. 40 l kittel, visp, degkrok och spade. PNC 650127
- Kittel till 60 l blandningsmaskin PNC 650129
- Spade för 60 l blandningsmaskin PNC 653083
- Degkrok för 60 l blandningsmaskin PNC 653084



Electrolux
PROFESSIONAL

Visp- & Blandningsmaskin 60 l visp- och blandningsmaskin utan hjälpmaskinuttag

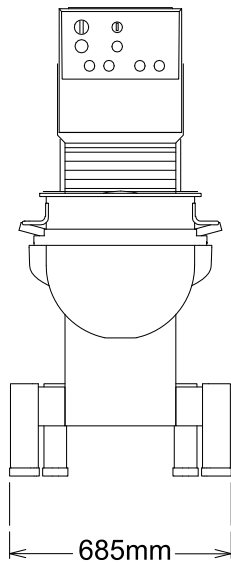
- Visp för 60 l blandningsmaskin PNC 653086
- Förstärkt visp för 60 l visp- & blandningsmaskin PNC 653097
- Skrapa för kitteln till 60 L visp- & blandningsmaskin PNC 653442
- Kittelvagn till 40/60/80 L blandningsmaskiner PNC 653585



Visp- & Blandningsmaskin
60 l visp- och blandningsmaskin utan hjälpmaskinuttag
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

2025.03.27

Front


Elektricitet

Spänning: 380-440 V/3N ph/50/60 Hz

Kapacitet

Kapacitet (upp till): ISO 9001; ISO 14001 kg/
 Cykel
 Kapacitet: 60 Litre

Viktig information

Används ej som
 installationshandling. Begär
 separat
 installationsanvisning.

Ytermått, bredd 685 mm

Ytermått, djup 1050 mm

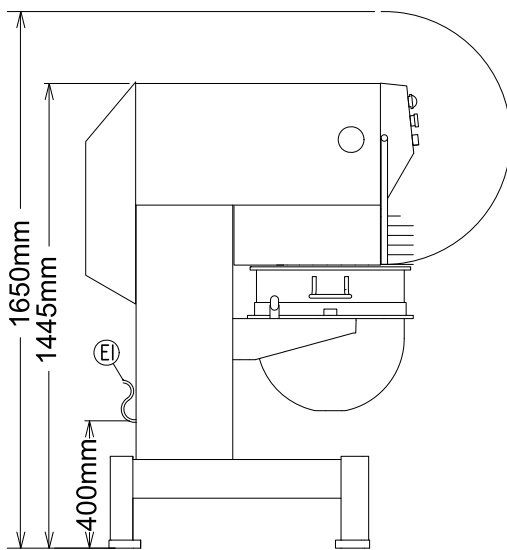
Ytermått, höjd 1445 mm

Fraktvikt: 315 kg

Kallvattensmet ISO 9001; ISO 14001 kg med
 degkrok

Max antal äggvitor: 100 med visp

Sida



EI = Elektrisk anslutning

Topp

