Electrolux PROFESSIONAL

Visp- & Blandningsmaskin
Visp- och blandningsmaskin, 20L

Produkt #

Modell #

Namn #

SIS #

AIA #



600255 (XBBE20B)

Visp- och blandningsmaskin, 20L för bageri. Med elektriskt variabel hastighet, timer och utan maskinuttag. Levereras med visp, spade och degkrok. BPA-fritt stänkskydd..

Kort specifikation

Pos.

XBB20 är en professionell visp- & blandningsmaskin för bageri. Golvmodell 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. Kapacitet på 7kg mjöl (+60%vätska)

.

Huvudfunktioner

- Professionell visp- & blandningsmaskin utformad för tuff beredning
- Levereras med:-Degkrok, spade, förstärkt visp och skål för 20 l.
- Maximal kapacitet (mjöl, +60 % vätska) 7 kg.
- Stänksäkert planetrörelsesystem med touch-knappar m timer, hastighetsinställning och display.
- Knådningshastighet: "1" eller "2" med krok.
- Blandningshastighet: "2" med spade.
- Emulgeringshastighet: "3" med visp.
- Avtagbart skyddsgaller i rostfritt stål, försett med avtagbar påfyllnadsränna.
- 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.
- Säkerhetsfunktion på bunken för att maskinen endast ska fungera då bunken och säkerhetsgallret är korrekt placerade.
- BPA-fri skärm.

Konstruktion

- Förstärkt konstruktion och transmission.
- Skål i rostfritt stål (302 AISI) – 20 l kapacitet.
- stänksäkert planetrörelsesystem (IP55 elektriska kontroller, IP23 hela maskinen).
- 3 fasta hastigheter: 40, 80 och 160 v/m.
- Effekt: 1 500 W.
- Avtagbart rostfritt skyddsgaller underlättar rengöring, är diskmaskinssäkra och ökar säkerheten
- Justerbara fötter för stabilitet.
- Elektronisk variabel hastighetskontroll (10 hastigheter tillgängliga från 30 till 175 v/m)

Medföljande tillbehör

• 1 av Kittel till 20 l blandningsmaskin	PNC 650121
• 1 av Degkrok till 20 l blandningsmaskin	PNC 653114
• 1 av Spade till 20 l blandningsmaskin	PNC 653116
• 1 av Visp, förstärkt till 20 l visp & blandningsmakin	PNC 653254

Övriga Tillbehör

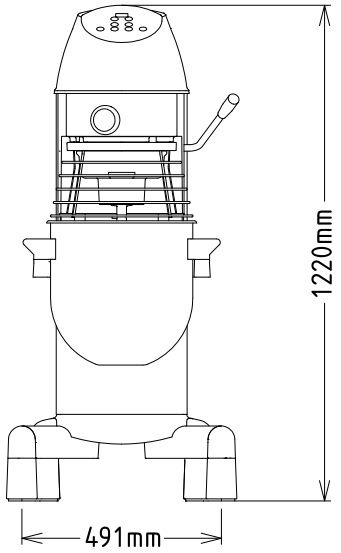
• Kittel till 20 l blandningsmaskin	PNC 650121	❑
• Verktygssats till 20 l visp & blandningsmaskin inkl. 10 l kittel, visp, degkrok och spade.	PNC 650122	❑
• Visp till 20 l blandningsmaskin	PNC 653109	❑
• Degkrok till 20 l blandningsmaskin	PNC 653114	❑
• Spade till 20 l blandningsmaskin	PNC 653116	❑

• Visp, förstärkt till 20 l visp & blandningsmakin	PNC 653254	❑
• Hjulsats till blandningsmaskin 20/30/40 för mobilt utförande	PNC 653552	❑

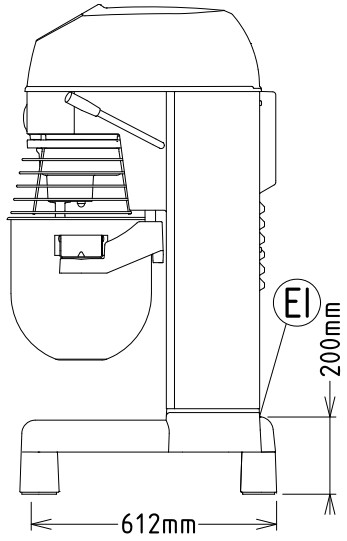
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

Visp- & Blandningsmaskin
Visp- och blandningsmaskin, 20L

Front

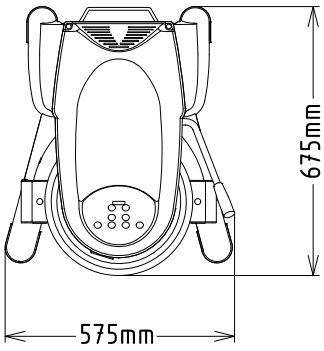


Sida



EI = Elektrisk anslutning

Topp



Elektricitet

Spänning:	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Effekt, max:	1.5 kW
Total watt:	1.5 kW

Kapacitet

Kapacitet (upp till):	7 kg/Cykel
Kapacitet:	20 Litre

Viktig information

Yttermått, bredd	575 mm
Yttermått, djup	675 mm
Yttermått, höjd	1220 mm
Fraktvikt:	111 kg
Kallvattensmet	7 kg med degkrok
Max antal äggvitor:	32 med visp

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

2026.11.05