

Visp- & Blandningsmaskin Visp- och blandningsmaskin för bageri, utan hjälpmaskinsuttag, 40L

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____

**600275 (MBE40B3)**

Visp- och blandningsmaskin, 40L för bageri. Med variabel hastighet, 3 fasta hastigheter och utan hjälpmaskinsuttag. Levereras med visp, spade och degkrok. BPA-fritt stänkskydd.

600276 (MBE40B)

Visp- och blandningsmaskin, 40L för bageri. Med variabel hastighet, 3 fasta hastigheter och utan hjälpmaskinsuttag. Levereras med visp, spade och degkrok. BPA-fritt stänkskydd.

Kort specifikation

Pos.

MBE40 är en professionell visp- & blandningsmaskin 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 10 kg mjöl. (+60%vätska)

Huvudfunktioner

- Professionell visp- & blandningsmaskin utformad för tuff beredning
- Levereras med:-Degkrok, spade, förstärkt visp och kärl för 40 l.
- Knådningshastighet: "1" med degkrok.
- 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.
- Stänksäkert planetrörelsesystem med touch-knappar m timer, hastighetsinställning och display.
- Säkerhetsbrytare stänger automatiskt av maskinen när kärlet sänks.
- Maximal kapacitet (mjöl, med +60 % vätska) 10 kg.
- BPA-fri skärm.
- Säkerhetsfunktion på bunken för att maskinen endast ska fungera då bunken och säkerhetsgallret är korrekt placerade.

Konstruktion

- Förstärkt konstruktion och transmission.
- Kittel i rostfritt stål (302 AISI) – 40 l.
- Elektronisk variabel hastighetskontroll (10 hastigheter tillgängliga från 30 till 175 v/m)
- 3 fasta hastigheter: 40, 80 och 160 v/m.
- stänksäkert planetrörelsesystem (IP55 elektriska kontroller, IP23 hela maskinen).
- Effekt: 2200 W.
- Asynkron motor med högt vridmoment vid start.
- Avtagbart rostfritt skyddsgaller underlättar rengöring, är diskmaskinsäkra och ökar säkerheten
- Justerbara fötter för stabilitet.

Medföljande tillbehör

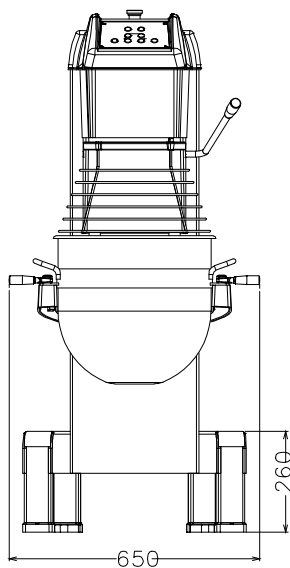
- 1 av Kittel till 40 l blandningsmaskin PNC 650128
- 1 av Degkrok för 40 l blandningsmaskin PNC 653092
- 1 av Spade för 40 l blandningsmaskin PNC 653093
- 1 av Förstärkt visp för 40 l visp- & blandningsmaskin PNC 653127

Övriga Tillbehör

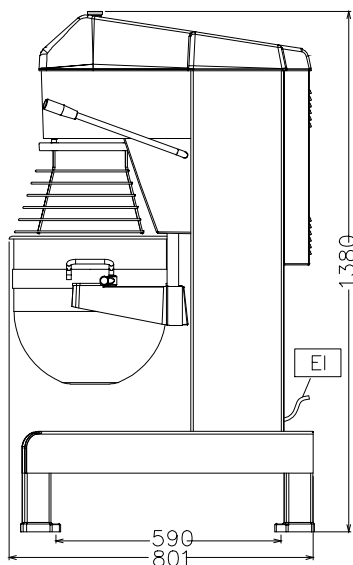
- Verktygssats till 40 l visp & blandningsmaskin inkl. 20 l kittel, visp, degkrok och spade. PNC 650126 ☐
- Kittel till 40 l blandningsmaskin PNC 650128 ☐
- Skrapa till 40 L blandningsmaskin PNC 650186 ☐
- Degkrok för 40 l blandningsmaskin PNC 653092 ☐
- Spade för 40 l blandningsmaskin PNC 653093 ☐
- Visp för 40 l blandningsmaskin PNC 653094 ☐
- Förstärkt visp för 40 l visp- & blandningsmaskin PNC 653127 ☐
- Kittelvagn till 40/60/80 L blandningsmaskiner PNC 653585 ☐

Visp- & Blandningsmaskin Visp- och blandningsmaskin för bageri, utan hjälpmaskinsuttag, 40L

Front

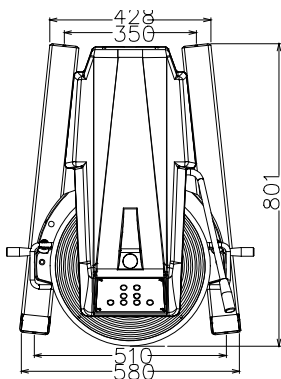


Sida



EI = Elektrisk anslutning

Topp



Elektricitet

Spänning:

600275 (MBE40B3)

380-480 V/3 ph/50/60 Hz

600276 (MBE40B)

200-240 V/1N ph/50/60 Hz

Effekt, max:

2.2 kW

Total watt:

2.2 kW

Kapacitet

Kapacitet (upp till):

ISO 9001; ISO 14001 kg/

Kapacitet:

 Cykel
 40 Litre

Viktig information

Ytermått, bredd

655 mm

Ytermått, djup

850 mm

Ytermått, höjd

1370 mm

Fraktvikt:

600275 (MBE40B3)

204 kg

600276 (MBE40B)

203 kg

Kallvattensmet

ISO 9001; ISO 14001 kg med

Max antal äggvitor:

 degkrok
 70 med visp