Electrolux PROFESSIONAL

Visp- & Blandningsmaskin
Visp- och blandningsmaskin i rostfritt utförande, 40L

Produkt #

Modell #

Namn #

SIS #

AIA #



600273 (MBE40XB)

Visp- och blandningsmaskin i rostfritt utförande, 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. Modeller med hjälpmaskinsuttag. 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

- Huvuddel helt i rostfritt stål.
- 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 diskmaskinssäkra 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

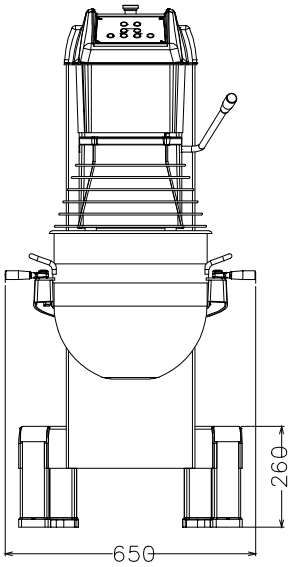
Övriga Tillbehör

- Verktygssats till 40 l visp & blandningsmaskin inkl. 20 l kittel, visp, degkrok och spade. PNC 650126 ❑
- Kittel till 40 l blandningsmaskin PNC 650128 ❑
- 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 ❑

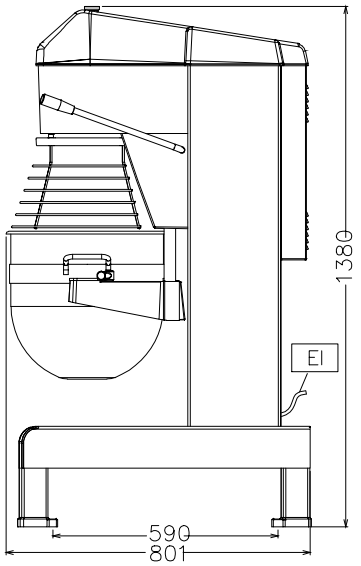
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

Visp- & Blandningsmaskin
Visp- och blandningsmaskin i rostfritt utförande, 40L

Front

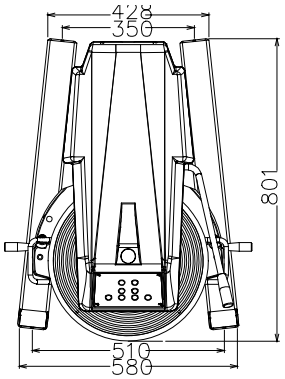


Sida



EI = Elektrisk anslutning

Topp



Elektricitet

Spänning:	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Effekt, max:	2.2 kW
Total watt:	2.2 kW

Kapacitet

Kapacitet (upp till):	10 kg/Cykel
Kapacitet:	40 Litre

Viktig information

Yttermått, bredd	655 mm
Yttermått, djup	850 mm
Yttermått, höjd	1370 mm
Fraktvikt:	199 kg
Kallvattensmet	ISO 9001; ISO 14001 kg med degkrok
Max antal äggvitor:	70 med visp

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

2026.11.05