

**600277 (BMX60B3)**

Mikser planetarny, pojemność miski roboczej 60 litrów. Zmienna prędkość pracy mechaniczną dźwignią, przyrząd detekcji ustawienia miski, ręczne podnoszenie miski, oświetlenie miski, drucziana osłona bezpieczeństwa

**Podstawowa charakterystyka**

- Ręczne podnoszenie miski i system oświetlenia.
- W zakres dostawy wchodzi:
  - [ - ] spiralny hak do ugniatania ze stali nierdzewnej, mieszadło z odlewu aluminium, trzepaczka ze stali nierdzewnej 302 AISI i miska do mieszania na 60 l.
- Dwupoziomowy mechaniczny wariator prędkości.
- Drucziany ekran bezpieczeństwa wyposażony w wymowany zsyg do dodawania produktów podczas pracy dla zapewnienia bezpieczeństwa operatora.
- Urządzenie zabezpieczające automatycznie zatrzyma maszynę, jeśli ekran zostanie uniesiony.
- Profesjonalny mikser do zagniatania, mieszania i ubijania wszystkich rodzajów produktów spożywczych.
- Maksymalna pojemność (mąka, przy 60% uwodnienia) 20 kg, odpowiednia do podawania 400-800 porcji.
- Wodoszczelny panel sterowania z pokrętką do regulacji timera, uchwytem do ustawienia prędkości oraz wyświetlaczem prędkości.
- Zabezpieczenie przeciw uruchomieniu urządzenia w przypadku wykrycia niedokładnego ustawienia miski, albo niedokładnego zamknięcia osłony bezpieczeństwa
- Solidna siatka bezpieczeństwa, wolna od BPA osłona ogranicza ilość mąki i niebezpiecznych cząstek kurzu podczas przygotowywania wyrobów piekarniczych i cukierniczych.



## Konstrukcja

- Moc: 1500 W.
- 10 prędkości od 20 do 180 rpm (ruch planetarny), do ustawienia podczas pracy maszyny, stosownie do użytego narzędzia oraz twardości mieszanki.
- System planetarny i silnik zabezpieczone przed przeciążeniem.
- Ruch planetarny na podstawie samosmarującego mechanizmu, co eliminuje ryzyko przecieków.
- Asynchroniczny silnik z wysokim momentem rozruchowym.
- Misa ze stali nierdzewnej AISI 302 o pojemności 60 l.
- Solidna konstrukcja z mocną metalową ramą spawaną mechanicznie.
- System planetarny zabezpieczony przed wodą (IP55 - elektryczne elementy sterownicze, IP23 - cała maszyna).
- Korpus z materiału antykorozyjnego.
- Regulowane nóżki dla idealnej stabilności.

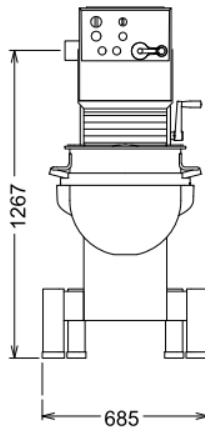


# Specyfikacje techniczne

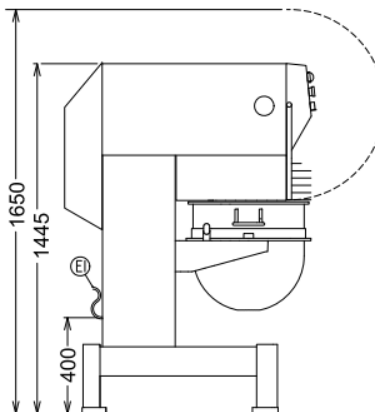
## Elektryczne

Napięcie zasilania:	220-240/380-415 V/3 ph/50 Hz
Moc zainstalowana:	1.54 kW
Pojemność:	
Osiągi (do):	20 kg/cykl
Pojemność:	60 litrów
Kluczowe informacje:	
Wymiary zewnętrzne, szerokość:	685 mm
Wymiary zewnętrzne, głębokość:	1087 mm
Wymiary zewnętrzne, wysokość:	1445 mm
Ciężar wysyłkowy:	330 kg
Pasta z zimną wodą:	20 kg z Hak w kształcie spirali
Białka jaj:	100 z trzepaczką

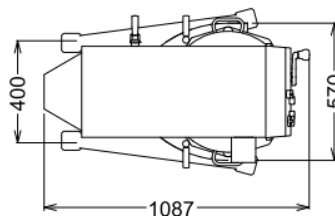
Przód



Bok



Góra



EI = Złącze elektryczne



Dowiedz się więcej:  
Certyfikaty ISO  
Wyróżnienia Electrolux Professional

Firma zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w produktach bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje są prawidłowe na czas wydruku.

2026/05/11

3/4

# Specyfikacje techniczne

## Uwzględnione akcesoria

Kod PNC	Opis	Ilość
650129	Dodatkowa misa nierdzewna z uchwytyami do miksera o pojemności 60 litrów	1
653083	Dodatkowe nierdzewne mieszadło płaskie do miksera o pojemności 60 litrów	1
653084	Dodatkowy nierdzewny hak do miksera o pojemności 60 litrów	1
653086	Dodatkowa nierdzewna różga do miksera o pojemności 60 litrów	1

## Opcjonalne akcesoria

Kod PNC	Opis
<b>Miski/narzędzia</b>	
650127	MISA 40L, HAK, ŁOPATKA, TRZEPACZKA DO ZASTOSOWANIA W MIKSERZE 60L
650129	Dodatkowa misa nierdzewna z uchwytyami do miksera o pojemności 60 litrów
653083	Dodatkowe nierdzewne mieszadło płaskie do miksera o pojemności 60 litrów
653084	Dodatkowy nierdzewny hak do miksera o pojemności 60 litrów
653086	Dodatkowa nierdzewna różga do miksera o pojemności 60 litrów
653097	Dodatkowa wzmocniona nierdzewna różga do miksera o pojemności 60 litrów
653442	Szpachla dla kociołka 60 l, gr.2
<b>Wózki/stoły</b>	
653585	Wózek do 40/60/80 litrowej misy miksera planetarnego



Dowiedz się więcej:  
Certyfikaty ISO  
Wyróżnienia Electrolux Professional

Firma zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w produktach bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje są prawidłowe na czas wydruku.

2026/05/11

4/4