

Планетарные миксеры Electrolux Professional 600190 (EMX5BWH)

Технические характеристики

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Планетарные миксеры

5-л планетарный миксер: EMIX, белый, электронный вариатор скорости, датчик наличия дежи, 3 насадки



600190 (EMX5BWH)

5-л планетарный миксер: EMIX, белый, электронный вариатор скорости, датчик наличия дежи, 3 насадки из н/стали - полуспиральный крюк, венчик и лопасть, муфта К для доп. насадок, высокопрочный защитный экран (не содержит бисфенол-А).

Описание

Suitable for all kneading, blending and whipping operations. Metal body and large base for complete stability. 5,5 litre capacity 18/10 (AISI 304) stainless steel bowl with 2 handles. Universal motor with electronic speed variation from 40 to 240 rpm (planetary movement), driving the whisk up to 500 rpm. Removable and dismantled solid safety screen - made of a bisphenol-A free (BPA) copolyester - activates the raising and lowering of the bowl. Equipped with accessory drive hub type k (accessories are not included). Bowl detection device allows the mixer to switch on only when the bowl and the safety screen are properly installed and positioned together. Supplied with 3 stainless steel tools: semi-spiral hook, paddle and whisk.

Характеристики

- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]
- Форма и размер насадок идеально подходят для работы даже с небольшими объемами.
- Электронный вариатор скорости.
- Съёмный защитный экран служит для активации механизма подъема и спуска дежи.
- [NOT TRANSLATED]
- Защитное устройство автоматически прекращает работу агрегата при спуске дежи.
- Датчик наличия дежи позволяет включить миксер, только если дежа и защитный экран правильно установлены.

Конструкция

- Компактный дизайн.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]
- Универсальный мощный мотор с высоким стартовым крутящим моментом и защитой от перегрузки.
- Регулируемая скорость от 40 до 240 об/мин (планетарного механизма) для разных насадок и продуктов различной консистенции.
- [NOT TRANSLATED]
- Мощность: 500 Вт.
- Прозрачный защитный экран выполнен из кополиэстера Eastman Tritan™, без содержания бисфенола-А: устойчив к повреждениям, остается прозрачным и прочным даже после нескольких циклов мойки в п/м машине. Eastman и Tritan являются товарными знаками Eastman Chemical Company.
- Герметичный планетарный механизм (индекс герметичности панели управления: IP55, агрегата: IP34).

Стандартная комплектация

- 1 шт. - Дежа из н/стали, 2 ручки, 5л, к планетарному миксеру Emix PNC 653754
- 1 шт. - Полуспиральный крюк из н/стали к 5-л планетарному миксеру PNC 653755
- 1 шт. - Лопасть из н/стали к 5 л деже PNC 653756
- 1 шт. - Венчик из н/стали к 5 л деже PNC 653757

Опции

- Насадка-мясорубка 60 мм (муфта К, 12 мм, квадр.) и 1 диск PNC 653043
- 3 диска (3-4,5-8 мм) к мясорубке PNC 653044
- Комплект для раскатки лазаньи, 142.5 мм PNC 653296
- Аксессуар для раскатки и формирования спагетти (2 мм) PNC 653298

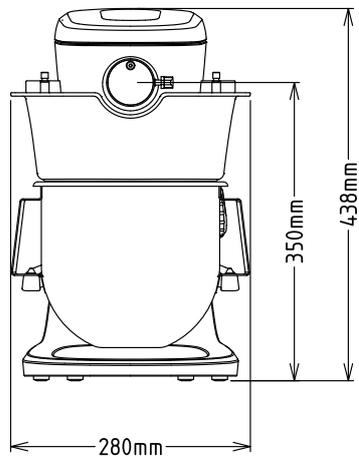
Планетарные миксеры
5-л планетарный миксер: EMIX, белый, электронный вариатор скорости, датчик наличия дежи, 3 насадки и

**Планетарные миксеры
5-л планетарный миксер: EMIX, белый,
электронный вариатор скорости, датчик
наличия дежи, 3 насадки и**

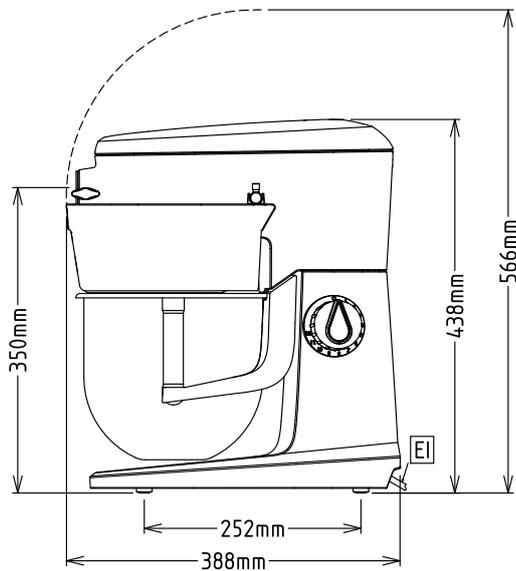
- Комплект насадок для раскатки пасты (лазанья, тальятелли, тальолини) PNC 653300
- Дежа из н/стали, 2 ручки, 5л, к планетарному миксеру Emix PNC 653754
- Полуспиральный крюк из н/стали к 5-л планетарному миксеру PNC 653755
- Лопасть из н/стали к 5 л деже PNC 653756
- Венчик из н/стали к 5 л деже PNC 653757

Планетарные миксеры
5-л планетарный миксер: EMIX, белый,
электронный вариатор скорости, датчик
наличия дежи, 3 насадки и

Вид спереди

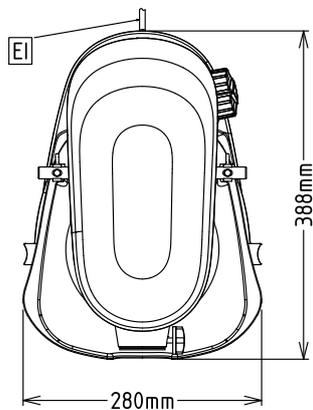


Вид сбоку



EI = Вход эл. кабеля

Вид сверху



Электрика

Электропитание:

600190 (EMX5BWH)

200-240 V/1N ph/50/60 Гц

Общая мощность:

0.5 кВт

Вместимость:

Производительность (до):

0.75 - кг/Cycle

Вместимость:

5 Litre

Основная информация

Габариты, ширина:

280 мм

Габариты, глубина:

388 мм

Габариты, высота:

438 мм

Вес брутто:

15 кг

Вес нетто (кг):

11

Тесто, замешенное на хол.
воде:

0.75 кг with Semi spiral hook

Яичные белки:

12 with Whisk

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93