

Планетарные миксеры Electrolux Professional 600193 (BE5BYA)

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: электронный вариатор скорости



600193 (BE5BYA)

5-л планетарный миксер: электронный вариатор скорости, датчик наличия дежи, 3 насадки из н/стали - спиральный 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. Aluminium body and metal base for complete stability. 5 litre capacity 18/10 (AISI 304) stainless steel bowl. Powerful asynchronous motor with electronic speed variation from 20 to 220 rpm (planetary movement). Removable and dismantled solid safety screen - made of a bisphenol-A free (BPA) copolyester - activates the raising and lowering of the bowl. 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 dw safe tools: spiral hook, paddle and whisk.

Equipped with accessory drive hub type K (accessories are not included).

Характеристики

- Профессиональный компактный настольный миксер. Функции: вымешивание теста, смешивание ингредиентов, взбивание кремов и соусов.
- Загрузка: 1,5 кг (муки); для предприятий производительностью 10-100 порций одновременно.
- В комплект входят:-Спиральный крюк, лопасть, венчик и дежа 5 л.-Муфта для доп. насадок (насадки - опция).
- 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.
- Защитное устройство автоматически прекращает работу агрегата при спуске дежи.
- Прочная и эргономичная рукоятка переключения скоростей.
- Датчик наличия дежи позволяет включить миксер, только если дежа и защитный экран правильно установлены.

Конструкция

- Дежа объемом 5 л выполнена из н/стали AISI 304.
- Компактный дизайн.
- Мощный асинхронный мотор с высоким стартовым крутящим моментом.
- Регулируемая скорость от 20 до 220 об/мин (планетарный механизм) для разных насадок и продуктов различной консистенции.
- Планетарный зубчатый механизм с автосмазкой, защищен от протечек масла.
- Герметичный планетарный механизм (индекс герметичности панели управления: IP55, агрегата: IP34).
- 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.
- Регулируемая скорость вращения насадок от 67 до 740 об/мин.
- Прочная металлическая муфта для доп. насадок подходит для работы при высоких нагрузках.

Стандартная комплектация

- 1 шт. - Дежа для миксера, 5 л PNC 653295

Планетарные миксеры 5-л планетарный миксер: электронный вариатор скорости

- 1 шт. - Лопасть из н/стали к 5 л деже PNC 653756
- 1 шт. - Венчик из н/стали к 5 л деже PNC 653757
- 1 шт. - Спиральный крюк из н/стали для 5-л планетарного миксера PNC 653765

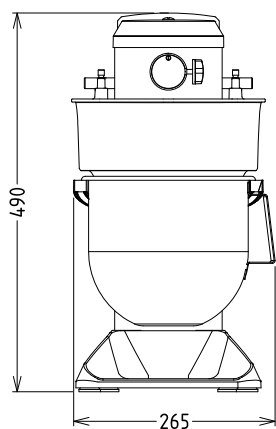
Опции

- 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 ☐
- Дежа для миксера, 5 л PNC 653295 ☐
- Комплект для раскатки лазаньи, 142.5 мм PNC 653296 ☐
- Аксессуар для раскатки и формирования спагетти (2 мм) PNC 653298 ☐
- Комплект насадок для раскатки пасты (лазанья, тальятелли, тальолини) PNC 653300 ☐
- Лопасть из н/стали к 5 л деже PNC 653756 ☐
- Венчик из н/стали к 5 л деже PNC 653757 ☐
- Спиральный крюк из н/стали для 5-л планетарного миксера PNC 653765 ☐
- Защитный экран к планетарным миксерам BE5/8 с держателем для крепления доп. насадок PNC 653782 ☐

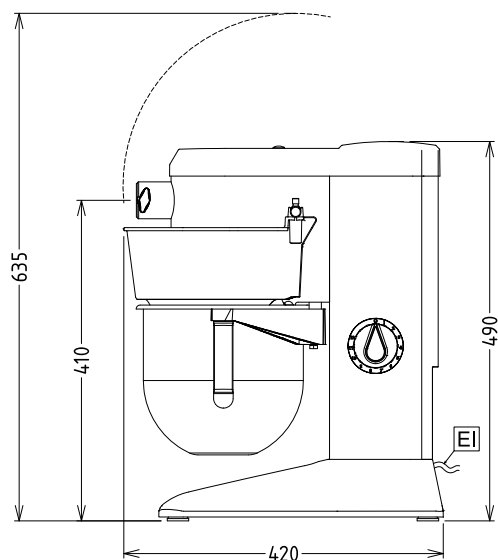
Планетарные миксеры

5-л планетарный миксер: электронный вариатор скорости

Вид спереди

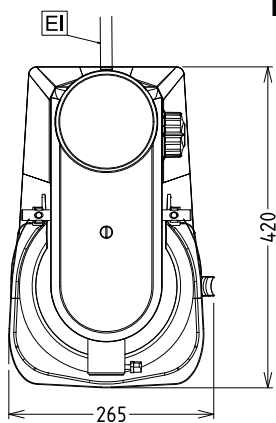


Вид сбоку



EI = Вход эл. кабеля

Вид сверху



Электрика

Электропитание:

600193 (BE5BYA)

200-240 V/1N ph/50/60 Гц

Подключаемая мощность:

0.45 кВт

Вместимость:

Производительность (до):

1.5 - кг/Cycle

Вместимость:

5 Litre

Основная информация

Габариты, ширина:

266 мм

Габариты, глубина:

416 мм

Габариты, высота:

487 мм

Вес брутто:

19 кг

Вес нетто (кг):

17

Тесто, замешенное на хол.
воде:

1.5 кг with Spiral hook

Яичные белки:

10 with Whisk

Архангельск (8182)63-90-72	Ижевск (3412)26-03-58	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Сургут (3462)77-98-35
Астана (7172)727-132	Иркутск (395)279-98-46	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)74-02-29
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Нижний Новгород (831)429-08-12	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Кемерово (3842)65-04-62	Новокузнецк (3843)20-46-81	Саратов (845)249-38-78	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Волгоград (844)278-03-48	Краснодар (861)203-40-90	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Вологда (8172)26-41-59	Красноярск (391)204-63-61	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Курск (4712)77-13-04	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Ярославль (4852)69-52-93
Иваново (4932)77-34-06	Киргизия (996)312-96-26-47	Россия (495)268-04-70	Казахстан (772)734-952-31	