

Планетарные миксеры Electrolux Professional 600199 (ХВЕ10ВА) 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

10-л планетарный миксер: электронный вариатор скорости



600199 (ХВЕ10ВА)

10-л планетарный миксер: электронный вариатор скорости, датчик наличия дежи, 3 насадки - спиральный крюк, лопасть и венчик, муфта Н для доп. насадок, высокопрочный защитный экран (не содержит бисфенол-А)

Описание

Suitable for all kneading, blending and whipping operations. Body, feet and 10 litre capacity bowl in stainless steel. One piece alloy head holding the planetary mechanism and the drive. Water proof (IP55) and flat touch button control panel with 60 min. timer. Powerful asynchronous motor (750 W) with electronic speed variation adjusted by a potentiometer (10 speed levels from 26 to 180 rpm). Removable and dismantled solid safety screen activates the raising and lowering of the bowl. Removable and dismantled solid safety screen - made of a bisphenol-A free (BPA) copolyester. Bowl detection device allows the mixer to switch on only when the bowl and the safety screen are properly installed and positioned together. A safety device will automatically stop the machine when the bowl is lowered. Adjustable feet for stability. Equipped with accessory drive hub type H (accessories are not included). Supplied with 3 tools: spiral hook, paddle and whisk.

Характеристики

- Профессиональный миксер обеспечивает необходимые базовые функции: вымешивание различных видов теста, смешивание полужидких продуктов, приготовление соусов.
- В комплект входят:-Спиральный крюк, лопасть, венчик и дежа 10 л.-Муфта для доп. насадок (насадки - опция).
- Электронный вариатор скорости.
- Съёмный защитный экран служит для активации механизма подъема и спуска дежи.
- Загрузка: 3,5 кг (муки); для предприятий производительностью 10-50 порций одновременно.
- Защитное устройство автоматически прекращает работу агрегата при спуске дежи.
- Датчик наличия дежи позволяет включить миксер, только если дежа и защитный экран правильно установлены.

Конструкция

- Компактная настольная модель.
- Корпус из н/стали.
- Прочная конструкция на мощной сварной металлической раме.
- Дежа объемом 10 л выполнена из н/стали AISI 302.
- Мощный асинхронный мотор с высоким стартовым крутящим моментом.
- Планетарный зубчатый механизм с автосмазкой, защищен от протечек масла.
- 10 скоростей от 26 до 180 об/мин (планетарного механизма) для разных насадок и продуктов различной консистенции.
- Герметичный планетарный механизм (индекс герметичности панели управления: IP55, агрегата: IP34).
- Мощность: 750 Вт.
- [NOT TRANSLATED]

Стандартная комплектация

- 1 шт. - Лопасть для 10-л планетарного миксера PNC 653267
- 1 шт. - Крюк для теста для 10 л миксера PNC 653268
- 1 шт. - Венчик для планетарного миксера 10 л PNC 653269
- 1 шт. - Дежа для 10-л планетарного миксера PNC 653276

Опции

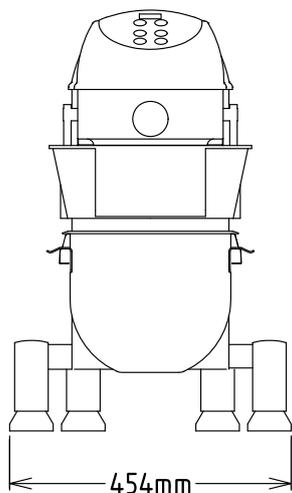
- Насадка для приготовления пюре (муфта Н), 3 решетки 1,5, 3 и 6 мм PNC 653187
- Насадка-овощерезка (муфта Н) к планетарным миксерам PNC 653225
- Лопасть для 10-л планетарного миксера PNC 653267
- Крюк для теста для 10 л миксера PNC 653268

Планетарные миксеры 10-л планетарный миксер: электронный вариатор скорости

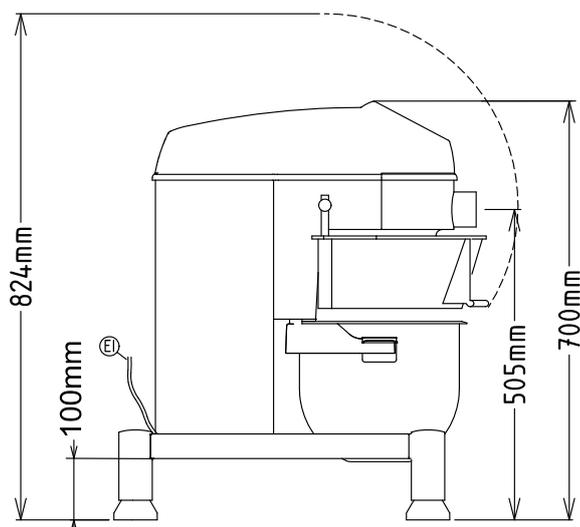
- Венчик для планетарного миксера 10 л PNC 653269
- Дежа для 10-л планетарного миксера PNC 653276
- Алюминиевый загрузочный лоток с толкателем к мясорубкам 70 мм, муфта H, для использования с насадкой-мясорубкой PNC 653720
- Комплект "Enterprise" из алюминия к насадке-мясорубке 70 мм - нож, 3 решетки диам. 4,5 / 6 / 8 мм PNC 653721
- Комплект "Enterprise" из н/стали к насадке-мясорубке 70 мм - нож, 3 решетки диам. 4,5 / 6 / 8 мм PNC 653722
- Комплект "1/2 Unger" из н/стали к насадке-мясорубке 70 мм - нож, внутр.решетка, 3 решетки диам. 3 / 4,5 / 8 мм PNC 653723

Планетарные миксеры 10-л планетарный миксер: электронный вариатор скорости

Вид спереди

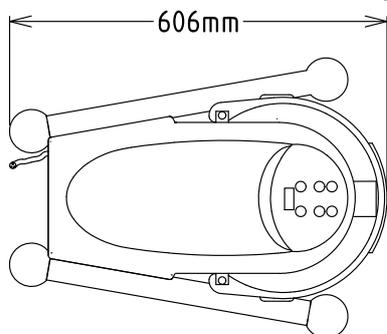


Вид сбоку



EI = Вход эл. кабеля

Вид сверху



Электрика

Электропитание:

600199 (ХВЕ10ВА)

200-240 V/1N ph/50/60 Гц

Подключаемая мощность:

0.75 кВт

Вместимость:

Производительность (до):

3.5 - кг/Cycle

Вместимость:

10 Litre

Основная информация

Габариты, ширина:

454 мм

Габариты, высота:

700 мм

Габариты, глубина:

606 мм

Вес брутто:

49 кг

Вес нетто (кг):

38

Тесто, замешенное на хол.
воде:

3.5 кг with Spiral hook

Яичные белки:

18 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