

# Планетарные миксеры Electrolux Professional 600235 (ХВЕ20АХВ)

## 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

## 20-л планетарный миксер из н/стали: напольный, электронный вариатор скорости



600235 (ХВЕ20АХВ)

20-л планетарный миксер из н/стали: напольный, электронный вариатор скорости, датчик наличия дежи, 3 насадки - спиральный крюк, венчик и лопасть, муфта Н для доп. насадок, сплошной защитный экран (не содержит бисфенол-А)

### Описание

Floor model, suitable for all kneading, blending and whipping operations. Body in stainless steel with stainless steel 20 litre capacity bowl. Powerful asynchronous motor (900 W) with an electronic speed variator (10 speed levels from 30 to 180 rpm). Water protected planetary system. Pivoting and removable wire safety screen. A safety device will automatically stop the machine when the bowl is lowered. 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. Water proof (IP55) and flat touch button control panel with 60 min. timer, which switches off the machine at the end of the cycle. Start/stop button. 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.
- Герметичная контактная панель дисплеем, таймером регулятором скорости.
- Электронный вариатор скорости.
- Защитная решетка оборудована съемным желобом для добавления ингредиентов во время работы агрегата, что гарантирует безопасность оператора.
- Загрузка: 6 кг (муки); для предприятий производительностью 50-150 порций одновременно.
- Съемная поворотная защитная решетка упрощает процесс чистки.
- Подъем/спуск дежи осуществляется при помощи рычага с автоматической блокировкой дежи в верхней точке.
- Защитное устройство автоматически прекращает работу агрегата при спуске дежи.
- В комплект входят:-Спиральный крюк, лопасть, венчик и дежа 20 л.-Муфта для доп. насадок (насадки - опция).
- Датчик наличия дежи позволяет включить миксер, только если дежа и защитный экран правильно установлены.
- Сплошной защитный экран без содержания бисфенола-А устанавливается поверх защитной решетки и предохраняет атмосферу от мучной взвеси и пыли.

### Конструкция

- Корпус из н/стали.
- Дежа объемом 20 л выполнена из н/стали AISI 302.
- Мощный асинхронный мотор с высоким стартовым крутящим моментом.
- 10 скоростей от 35 до 180 об/мин (планетарного механизма) 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).
- Мощность: 900 Вт.
- И сплошной защитный экран и защитные решетка - съемные, легко демонтируются и пригодны для мойки в посудомоечной машине.
- [NOT TRANSLATED]

### Стандартная комплектация

- 1 шт. - Дежа для 20-л PNC 650121 планетарного миксера
- 1 шт. - Венчик для PNC 653109 миксера 20 л

**Планетарные миксеры**  
**20-л планетарный миксер из н/стали:**  
**напольный, электронный вариатор скорости**

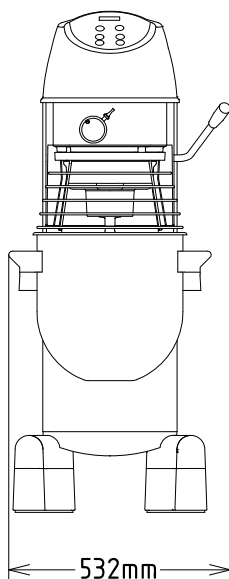
- 1 шт. - Спиральный крюк для 20-л планетарного миксера PNC 653114
- 1 шт. - Лопасть для 20-л планетарного миксера PNC 653116

**Опции**

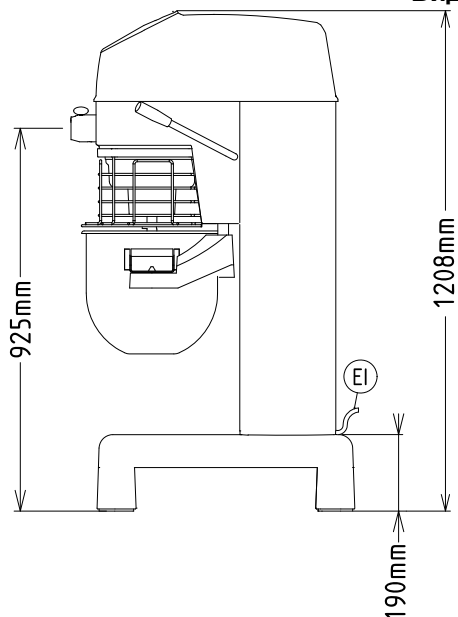
- Дежа для 20-л планетарного миксера PNC 650121 ☐
- 10-л комплект (дежа и 3 насадки) для 20-л планетарного миксера PNC 650122 ☐
- Венчик для миксера 20 л PNC 653109 ☐
- Спиральный крюк для 20-л планетарного миксера PNC 653114 ☐
- Лопасть для 20-л планетарного миксера PNC 653116 ☐
- Насадка для приготовления пюре (муфта H), 3 решетки 1,5, 3 и 6 мм PNC 653187 ☐
- Насадка-овощерезка (муфта H) к планетарным миксерам PNC 653225 ☐
- Усиленный венчик для 20 литрового миксера PNC 653254 ☐
- Комплект колес к 20/30/40-л планетарным миксерам (только для моделей XB) PNC 653552 ☐
- 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**  
**20-л планетарный миксер из н/стали:**  
**напольный, электронный вариатор скорости**

**Вид спереди**

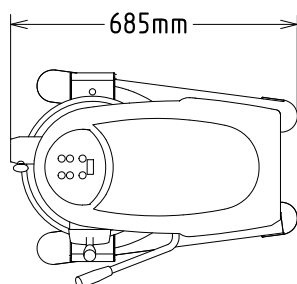


**Вид сбоку**



**EI** = Вход эл. кабеля

**Вид сверху**



**Электрика**

Электропитание:

600235 (ХВЕ20АХВ)

200-240 V/1N ph/50/60 Гц

Подключаемая мощность:

1.01 кВт

**Вместимость:**

Производительность (до):

6 - кг/Cycle

Вместимость:

20 Litre

**Основная информация**

Габариты, ширина:

532 мм

Габариты, высота:

1208 мм

Габариты, глубина:

685 мм

Вес брутто:

107 кг

Вес нетто (кг):

95

Тесто, замешенное на хол. воде:

6 кг with Spiral hook

Яичные белки:

32 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      |                          |