

Планетарные миксеры Electrolux Professional 600260 (ХВМ30ХВ3) 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

30-л планетарный миксер из н/стали: механический вариатор скорости



600260 (ХВМ30ХВ3)

30-л планетарный миксер из н/стали: механический вариатор скорости, датчик наличия дежи, 3 насадки - спиральный крюк, венчик и лопасть, защитная решетка и сплошной защитный экран (не содержит бисфенол-А).

Описание

Floor model, suitable for all kneading, blending and whipping operations. Body in stainless steel with 18/8 (AISI 302) 30 litre capacity stainless steel bowl. Powerful asynchronous motor (750 W) with mechanical speed variator (8 speed levels from 35 to 180 rpm). 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 protected planetary system. Pivoting and removable wire safety screen. Water proof (IP55) and flat touch button control panel with 60 min. timer. A safety device will automatically stop the machine when the bowl is lowered. Adjustable feet for stability.

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 30 л.
- Герметичная контактная панель с дисплеем и таймером.
- Механический вариатор скорости.
- Загрузка: 8 кг (муки); для предприятий производительностью 100-300 порций одновременно.
- Защитная решетка оборудована съемным желобом для добавления ингредиентов во время работы агрегата, что гарантирует безопасность оператора.
- 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.
- Сплошной защитный экран без содержания бисфенола-А устанавливается поверх защитной решетки и предохраняет атмосферу от мучной взвеси и пыли.
- Датчик наличия дежи позволяет включить миксер, только если дежа и защитный экран правильно установлены.

Конструкция

- Корпус из н/стали.
- Дежа объемом 30 л выполнена из н/стали AISI 302.
- Мощный асинхронный мотор с высоким стартовым крутящим моментом.
- 8 скоростей от 35 до 180 об/мин для разных насадок и продуктов различной консистенции, регулируются переключателем во время работы миксера.
- Герметичный планетарный механизм (индекс герметичности панели управления: IP55, агрегата: IP23).
- Мощность: 750 Вт.
- Планетарный зубчатый механизм с автосмазкой, защищен от протечек масла.
- 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 30-л PNC 650123 планетарного миксера
- 1 шт. - Спиральный PNC 653161 крюк для 30-л планетарного миксера

Планетарные миксеры 30-л планетарный миксер из н/стали: механический вариатор скорости

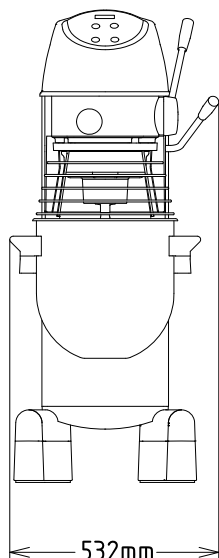
- 1 шт. - Лопатка PNC 653165
- 1 шт. - Венчик для 30-л планетарного миксера PNC 653166

Опции

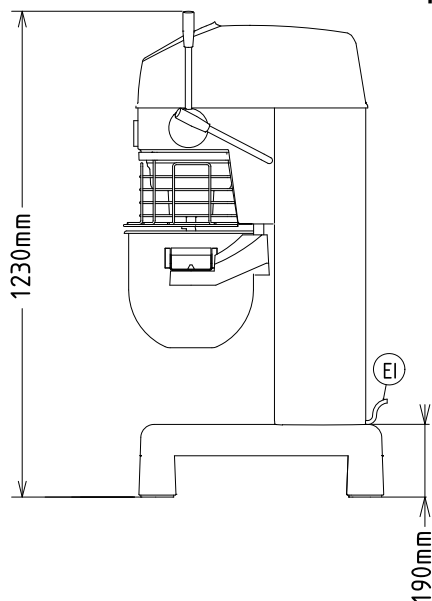
- Дежа для 30-л планетарного миксера PNC 650123 ☐
- 10-л комплект (дежа и 3 насадки) и съемный желоб для 30-л планетарного миксера PNC 650124 ☐
- 20-л комплект (дежа и 3 насадки) для 30-л планетарного миксера PNC 650125 ☐
- Спиральный крюк для 30-л планетарного миксера PNC 653161 ☐
- Лопатка PNC 653165 ☐
- Венчик для 30-л планетарного миксера PNC 653166 ☐
- Усиленный венчик для 30-л планетарного миксера (для интенсивной работы) PNC 653253 ☐
- Комплект колес к 20/30/40-л планетарным миксерам (только для моделей ХВ) PNC 653552 ☐
- Тележка для дежи к 30-л планетарным миксерам (не используется с комплектом колес 653552) PNC 653562 ☐

Планетарные миксеры 30-л планетарный миксер из н/стали: механический вариатор скорости

Вид спереди

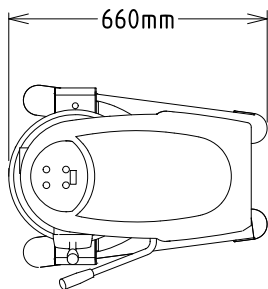


Вид сбоку



EI = Вход эл. кабеля

Вид сверху



Электрика

Электропитание:

600260 (ХВМ30ХВ3)	200-240/380-415 V/3 ph/50 Гц
Подключаемая мощность:	0.75 кВт
Общая мощность:	0.75 кВт

Вместимость:

Производительность (до):	7 - кг/Cycle
Вместимость:	30 Litre

Основная информация

Габариты, ширина:	532 мм
Габариты, высота:	1230 мм
Габариты, глубина:	685 мм
Вес брутто:	110 кг
Тесто, замешенное на хол. воде:	7 кг with Spiral hook
Яичные белки:	50 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	