

Планетарные миксеры Electrolux Professional 600275 (МВЕ40В3), 600276 (МВЕ40В) 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

40-л планетарный миксер-тестомес: 3 скорости, электронный вариатор скорости



600275 (MBE40B3)

40-л планетарный миксер-тестомес: 3 скорости, электронный вариатор скорости, датчик наличия дежи, 3 насадки - спиральный крюк, усиленный венчик и лопасть, защитная решетка и сплошной защитный экран (не содержит бисфенол-А).

600276 (MBE40B)

40-л планетарный миксер-тестомес: 3 скорости, электронный вариатор скорости, датчик наличия дежи, 3 насадки - спиральный крюк, усиленный венчик и лопасть, защитная решетка и сплошной защитный экран (не содержит бисфенол-А).

Описание

Suitable for bakery and pastry making, for kneading, blending and whipping operations. Reinforced body for heavy duty use with 18/8 (AISI 302) 40 litre capacity stainless steel bowl. Reinforced transmission and powerful asynchronous motor (2200W) with 3 fixed speeds (40,80,160 rpm) and electronic variable speed (from 30 to 175 rpm). 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 a timer from 0-59 min. Pivoting and removable wire safety screen. Kneading: speed 1 or 2 with hook; Blending: speed 2 with paddle; Whipping: speed 3 with whisk. Supplied with 3 tools: spiral hook, paddle and reinforced whisk.

Характеристики

- Профессиональный миксер рассчитан на поточную загрузку пекарни или кондитерского производства.
- В комплект входят:-Спиральный крюк, усиленный венчик и дежа 40 л.
- Вымешивание теста: скорость 1 и насадка-крюк.
- Смешивание: скорость 2 и насадка-лопасть.
- Гомогенизация: скорость 3 и насадка-венчик.
- 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.
- Герметичная контактная панель дисплеем, таймером регулятором скорости.
- Защитное устройство автоматически прекращает работу агрегата при спуске дежи.
- Вместимость (мука, 60% жидкости): 10 кг.
- 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

- Усиленный корпус, ножки и передача для интенсивных нагрузок.
- Дежа объемом 40 л выполнена из нержавеющей стали AISI 302.
- Электронный вариатор скорости (10 скоростей от 30 до 172 об/мин).
- 3 фиксированные скорости: 40, 80 и 160 об/мин
- Герметичный планетарный механизм (индекс герметичности панели управления: IP55, агрегата: IP23).
- Мощность: 2200 Вт.
- Мощный асинхронный мотор с высоким стартовым крутящим моментом.
- 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 40-л PNC 650128 планетарных миксеров MB/MBE
- 1 шт. - Спиральный PNC 653092 крюк для 40-л планетарных миксеров MB/MBE

Планетарные миксеры
Овощерезки с ручным приводом
40-л планетарный миксер-тестомес: 3 скорости, электронный вариатор скорости

Делитель для помидоров и цитрусовых - 8 порций

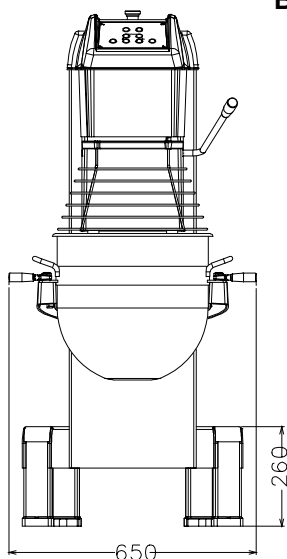
- 1 шт. - Лопасть для 40-л планетарных миксеров MB/MBE PNC 653093
- 1 шт. - Усиленный венчик (для интенсивной работы) к 40-л планетарным миксерам MB/MBE PNC 653127

Опции

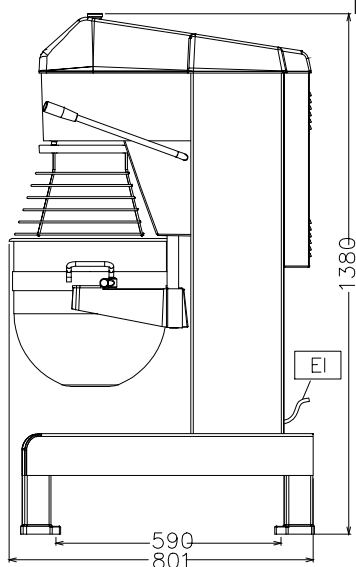
- 20-л комплект (дежа и 3 насадки) для 40-л планетарного миксера-тестомеса PNC 650126 ☐
- Дежа для 40-л планетарных миксеров MB/MBE PNC 650128 ☐
- Скребок для дежи 40 л (к планетарным миксерам) PNC 650186 ☐
- Спиральный крюк для 40-л планетарных миксеров MB/MBE PNC 653092 ☐
- Лопасть для 40-л планетарных миксеров MB/MBE PNC 653093 ☐
- Венчик для 40-л планетарных миксеров MB/MBE PNC 653094 ☐
- Усиленный венчик (для интенсивной работы) к 40-л планетарным миксерам MB/MBE PNC 653127 ☐
- Тележка для дежи к 40/60/80-л планетарным миксерам PNC 653585 ☐

Планетарные миксеры 40-л планетарный миксер-тестомес: 3 скорости, электронный вариатор скорости

Вид спереди

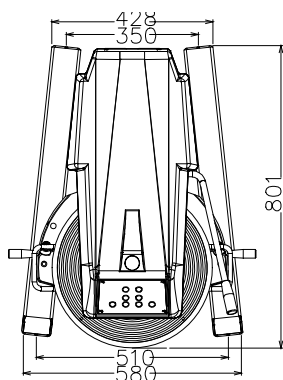


Вид сбоку



EI = Вход эл. кабеля

Вид сверху



Электрика

Электропитание:

600275 (МВЕ40В3)

380-480 V/3 ph/50/60 Гц

600276 (МВЕ40В)

200-240 V/1N ph/50/60 Гц

Подключаемая мощность:

2.2 кВт

Общая мощность:

2.2 кВт

Вместимость:

Производительность (до):

10 - кг/Cycle

Вместимость:

40 Litre

Основная информация

Габариты, ширина:

655 мм

Габариты, высота:

1370 мм

Габариты, глубина:

850 мм

Вес брутто:

600275 (МВЕ40В3)

204 кг

600276 (МВЕ40В)

203 кг

Тесто, замешенное на хол.
воде:

10 кг with Spiral hook

Яичные белки:

70 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