

Планетарные миксеры Electrolux Professional 600278 (BMXE60B3), 600285 (BMXE603B) 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

60-л планетарный миксер: электромеханический вариатор скорости



600278 (BMXE60B3)

60-л планетарный миксер: электромеханический вариатор скорости, датчик наличия дежи, привод подъема/спуска дежи, таймер и подсветка дежи, 3 насадки из н/стали - спиральный крюк, усиленный венчик и лопасть, защитная решетка и сплошной защитный экран (не со

600285 (BMXE60B)

60-л планетарный миксер: электрический вариатор скорости, датчик наличия дежи, привод подъема/спуска дежи, таймер и подсветка дежи, 3 насадки из н/стали - спиральный крюк, венчик и лопасть, защитная решетка и сплошной защитный экран (не содержит бисфенол

Описание

Floor model, suitable for all kneading, blending and whipping operations. Body in non-corrosive material with 18/8 (AISI 302) 60 litre stainless steel bowl. Powerful asynchronous motor (1500 W) with mechanical speed variator with an electric control. Speeds ranging from 1 to 10 (20 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. Wire safety screen. Control panel with timer and bowl lighting. Geared motor drive system to raise and lower the bowl. Supplied with 3 tools: stainless steel spiral kneading hook, cast aluminium paddle and stainless steel wire whisk.

Характеристики

- Профессиональный миксер обеспечивает вымешивание теста, смешивание и взбивание.
- В комплект входят:-Спиральный крюк из н/стали, литая алюминиевая лопасть, венчик из н/стали AISI 302 и дежа 60 л.
- Механический вариатор скорости с электрическим управлением.
- Загрузка: 20 кг (муки); для предприятий производительностью 400-800 порций одновременно.
- Герметичная панель управления с таймером, регуляторами скорости и дисплеем.
- Защитная решетка оборудована съемным желобом для добавления ингредиентов во время работы агрегата, что гарантирует безопасность оператора.
- Защитное устройство автоматически прекращает работу агрегата при поднятом защитном экране.
- Подъем/спуск дежи и подсветка дежи осуществляются при помощи электромотора с зубчатым приводом.
- 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 антикоррозионного материала.
- Прочная конструкция на мощной сварной металлической раме.
- Дежа объемом 60 л выполнена из н/стали AISI 302.
- Мощный асинхронный мотор с высоким стартовым крутящим моментом.
- 10 скоростей от 20 до 180 об/мин для разных насадок и продуктов различной консистенции.
- Герметичный планетарный механизм (индекс герметичности панели управления: IP55, агрегата: IP23).
- Планетарный зубчатый механизм с автосмазкой, защищен от протечек масла.
- Мощность: 1800 Вт.
- Планетарная система и мотор защищены от перегрузки.
- [NOT TRANSLATED]

Стандартная комплектация

- 1 шт. - Дежа для 60-л PNC 650129 планетарного миксера
- 1 шт. - Лопасть для 60- PNC 653083 л планетарного миксера

**Планетарные миксеры
60-л планетарный миксер:
электромеханический вариатор скорости**

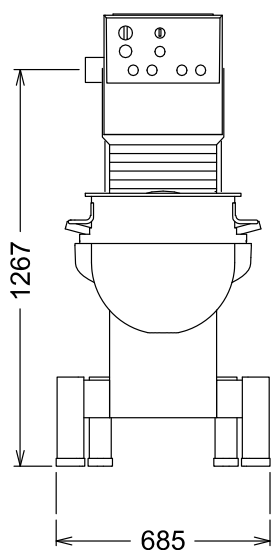
- 1 шт. - Спиральный крюк из н/стали AISI 303 для 60-л планетарного миксера PNC 653084
- 1 шт. - Венчик для 60-л планетарного миксера PNC 653086

Опции

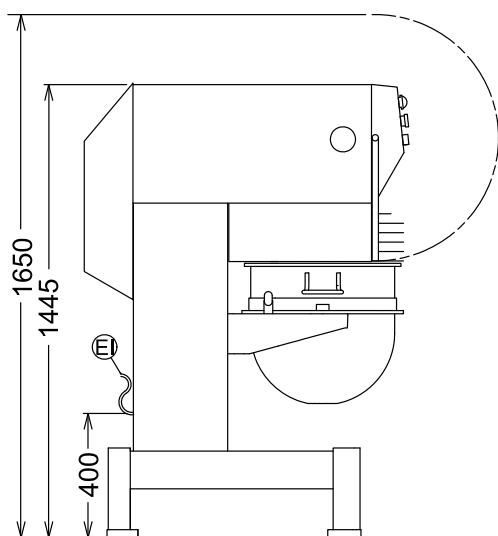
- 40-л комплект (дежа и 3 насадки) для 60-л и 80-л планетарного миксера PNC 650127 ☐
- Дежа для 60-л планетарного миксера PNC 650129 ☐
- Лопасть для 60-л планетарного миксера PNC 653083 ☐
- Спиральный крюк из н/стали AISI 303 для 60-л планетарного миксера PNC 653084 ☐
- Венчик для 60-л планетарного миксера PNC 653086 ☐
- Усиленный венчик для 60-л планетарного миксера PNC 653097 ☐
- Скребок для дежи 60 л PNC 653442 ☐
- Тележка для дежи к 40/60/80-л планетарным миксерам PNC 653585 ☐

Планетарные миксеры 60-л планетарный миксер: электромеханический вариатор скорости

Вид спереди

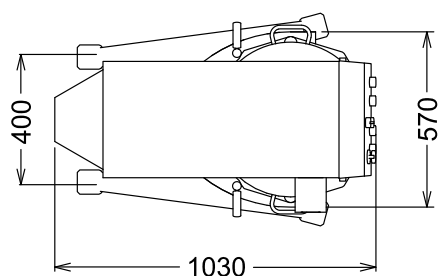


Вид сбоку



EI = Вход эл. кабеля

Вид сверху



Электрика

Электропитание:

600278 (BMXE60B3)

220-240/380-415 V/3 ph/50 Гц

600285 (BMXE603B)

220-240/380-415 V/3 ph/60 Гц

Подключаемая мощность:

1.79 кВт

Общая мощность:

1.79 кВт

Вместимость:

Производительность (до):

20 - кг/Cycle

Вместимость:

60 Litre

Основная информация

Габариты, ширина:

685 мм

Габариты, глубина:

1030 мм

Габариты, высота:

1445 мм

Вес брутто:

347 кг

Тесто, замешенное на хол. воде:

20 кг with Spiral hook

Яичные белки:

100 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	