

Планетарные миксеры Electrolux Professional 600280 (BMX60AX3B)

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 из н/стали: механический вариатор скорости



600280 (BMX60AX3B)

60-л планетарный миксер из н/стали: механический вариатор скорости, датчик наличия дежи, ручной подъем/спуск дежи, таймер и подсветка дежи, 3 насадки из н/стали - спиральный крюк, венчик и лопасть, муфта Н для допнасадок, защитная решетка и сплошной защи

Описание

Floor model, suitable for all kneading, blending and whipping operations. Stainless steel body with 18/8 (AISI 302) 60 litre stainless steel bowl. Powerful asynchronous motor (1500 W) with two level mechanical speed variator with 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. Manual bowl lifting system. Equipped with accessory drive hub type H (accessories are not included)

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, дежа 60 л.-Муфта для доп. насадок (насадки - опция).
- Двухуровневый механический вариатор скорости.
- Загрузка: 20 кг (муки); для предприятий производительностью 400-800 порций одновременно.
- Герметичная панель управления с таймером, регулятором скорости и дисплеем.
- Защитная решетка оборудована съемным желобом для добавления ингредиентов во время работы агрегата, что гарантирует безопасность оператора.
- Ручной подъем дежи, подсветка дежи.
- Защитное устройство автоматически прекращает работу агрегата при поднятом защитном экране.
- 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 60 л выполнена из н/стали AISI 302.
- Мощный асинхронный мотор с высоким стартовым крутящим моментом.
- 10 скоростей от 20 до 160 об/мин (планетарного механизма) для разных насадок и продуктов различной консистенции, регулируются во время работы миксера.
- Герметичный планетарный механизм (индекс герметичности панели управления: IP55, агрегата: IP23).
- Планетарный зубчатый механизм с автосмазкой, защищен от протечек масла.
- Мощность: 1500 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-л PNC 653083 л планетарного миксера
- 1 шт. - Спиральный PNC 653084 крюк из н/стали AISI 303 для 60-л планетарного миксера
- 1 шт. - Венчик для 60-л PNC 653086 планетарного миксера

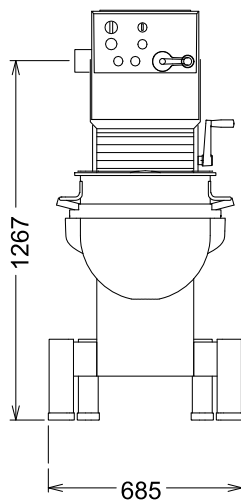
Опции

Планетарные миксеры 60-л планетарный миксер из н/стали: механический вариатор скорости

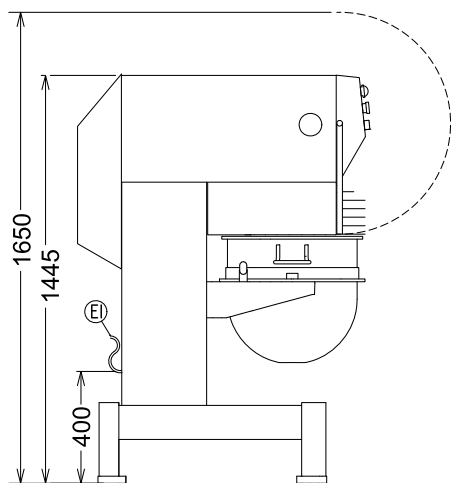
- 40-л комплект (дежа и 3 насадки) для 60-л и 80-л планетарного миксера PNC 650127 ☐
- Дежа для 60-л планетарного миксера PNC 650129 ☐
- Лопасть для 60-л планетарного миксера PNC 653083 ☐
- Спиральный крюк из н/стали AISI 303 для 60-л планетарного миксера PNC 653084 ☐
- Венчик для 60-л планетарного миксера PNC 653086 ☐
- Усиленный венчик для 60-л планетарного миксера PNC 653097 ☐
- 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 ☐
- Скребок для дежи 60 л PNC 653442 ☐
- Тележка для дежи к 40/60/80-л планетарным миксерам PNC 653585 ☐
- Алюминиевый загрузочный лоток с толкателем к мясорубке PNC 653724 ☐
- Комплект "Enterprise" из н/стали к насадке-мясорубке 82 мм - нож, 3 решетки диам. 4,5 / 6 / 8 мм PNC 653725 ☐
- Комплект "Enterprise" из алюминия к насадке-мясорубке 70 мм - нож, 3 решетки диам. 4,5 / 6 / 8 мм PNC 653726 ☐
- Комплект "1/2 Unger" из н/стали к насадке-мясорубке 82 мм - нож, внутр. решетка, 3 решетки диам. 3 / 4,5 / 8 мм PNC 653727 ☐

Планетарные миксеры 60-л планетарный миксер из н/стали: механический вариатор скорости

Вид спереди

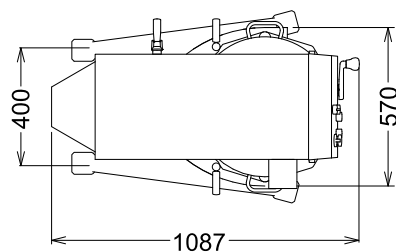


Вид сбоку



EI = Вход эл. кабеля

Вид сверху



Электрика

Электропитание:

600280 (BMX60AX3B)	220-240/380-415 V/3 ph/50 Гц
Подключаемая мощность:	1.54 кВт
Общая мощность:	1.54 кВт

Вместимость:

Производительность (до):	20 - кг/Cycle
Вместимость:	60 Litre

Основная информация

Габариты, ширина:	685 мм
Габариты, высота:	1445 мм
Габариты, глубина:	1087 мм
Вес брутто:	337 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	