

Планетарные миксеры Electrolux Professional 600283 (ХВЕ60А3В) 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: электронный вариатор скорости



600283 (ХВЕ60А3В)

60-л планетарный миксер: электронный вариатор скорости, датчик наличия дежи, привод подъема/спуска дежи, таймер и подсветка дежи, 3 насадки из н/стали - спиральный крюк, венчик и лопасть, муфта Н для допнасадок, защитная решетка и сплошной защитный экран

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 with electronic speed variator (10 speed levels from 20 to 180 rpm). Motor and mechanism are protected against overloading. Heavy duty safety screen. Control panel with timer and bowl lighting. Geared motor drive system to raise and lower the bowl. Bowl detection device allows the mixer to switch on only when the bowl and the safety screen are properly installed and positioned together. 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.
- Электронный вариатор скорости.
- Загрузка: 20 кг (муки); для предприятий производительностью 400-800 порций одновременно.
- Герметичная панель управления с таймером и регулятором скорости.
- 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.
- 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).
- 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

- 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 170 об/мин (планетарного механизма) для разных насадок и продуктов различной консистенции.
- Герметичный планетарный механизм (индекс герметичности панели управления: IP55, агрегата: IP23).
- Регулируемые по высоте ножки.
- Мощность: 4000 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
- 1 шт. - Спиральный крюк из н/стали AISI 303 для 60-л PNC 653084 планетарного миксера

Планетарные миксеры 60-л планетарный миксер: электронный вариатор скорости

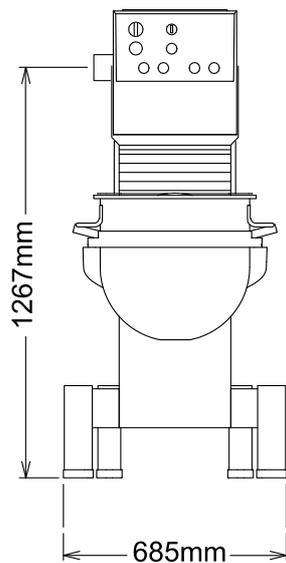
- 1 шт. - Венчик для 60-л планетарного миксера PNC 653086

Опции

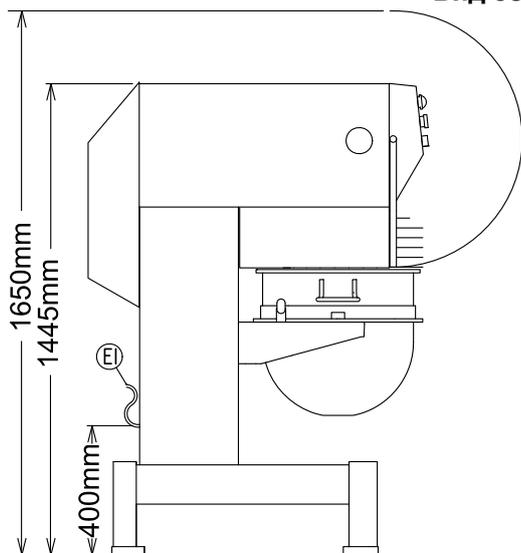
- 40-л комплект (дежа и 3 насадки) для 60-л и 80-л планетарного миксера PNC 650127
- Дежа для 60-л планетарного миксера PNC 650129
- Лопасть для 60-л планетарного миксера PNC 653083
- Спиральный крюк из н/стали AISI 303 для 60-л планетарного миксера PNC 653084
- Венчик для 60-л планетарного миксера PNC 653086
- Усиленный венчик для 60-л планетарного миксера PNC 653097
- 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: электронный вариатор скорости

Вид спереди

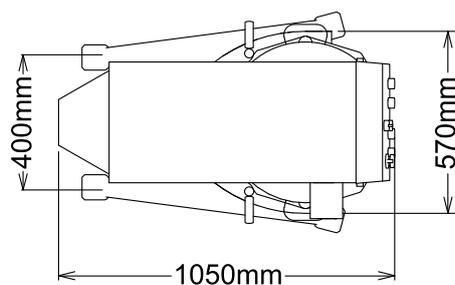


Вид сбоку



EI = Вход эл. кабеля

Вид сверху



Электрика

Электропитание:

600283 (ХВЕ60А3В)

380-440 V/3N ph/50/60 Гц

Вместимость:

Производительность (до): 20 - кг/Cycle

Вместимость: 60 Litre

Основная информация

Габариты, ширина: 685 мм

Габариты, высота: 1445 мм

Габариты, глубина: 1050 мм

Вес брутто: 324 кг

Вес нетто (кг): 300

Тесто, замешенное на хол.
воде:

20 кг with Spiral hook

Яичные белки:

100 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