

# Планетарные миксеры Electrolux Professional 600287 (ВМХЕ80В3) 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

## 80-л планетарный миксер: электрический вариатор скорости



600287 (ВМХЕ80В3)

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

### Описание

Floor model, suitable for all kneading, blending and whipping operations. Body in non-corrosive material with 18/8 (AISI 302) 80 litre stainless steel bowl and bowl trolley. Powerful asynchronous motor (1800 W) with two level mechanical speed variator with an electric control. Speeds ranging from 1 to 10 (20 to 180 rpm). Wire safety screen. Control panel with timer and bowl lighting. Geared motor drive system to raise and lower the bowl. 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.

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.
- Механический вариатор скорости с электрическим управлением.
- Загрузка: 25 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.
- Подъем/спуск дежи и подсветка дежи осуществляются при помощи электромотора с зубчатым приводом.
- Защитное устройство автоматически прекращает работу агрегата при поднятом защитном экране.
- В комплект входят:-Спиральный крюк из н/стали, литая алюминиевая лопасть, венчик из н/стали AISI 302, дежа 80 л и тележка для 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 антикоррозионного материала.
- Прочная конструкция на мощной сварной металлической раме.
- Дежа объемом 80 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).
- Планетарная система и мотор защищены от перегрузки.
- Планетарный зубчатый механизм с автосмазкой, защищен от протечек масла.
- [NOT TRANSLATED]

### Стандартная комплектация

- 1 шт. - Дежа для 80-л PNC 650130 планетарного миксера
- 1 шт. - Спиральный PNC 653133 крюк из н/стали AISI 303 для 80-л планетарного миксера

## Планетарные миксеры 80-л планетарный миксер: электрический вариатор скорости

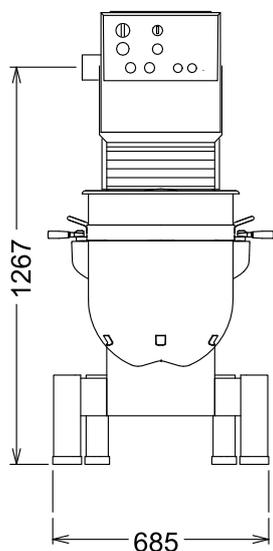
- 1 шт. - Венчик для 80-л планетарного миксера PNC 653134
- 1 шт. - Лопасть для 80-л планетарного миксера PNC 653135
- 1 шт. - Тележка для дежи к 40/60/80-л планетарным миксерам PNC 653585

### Опции

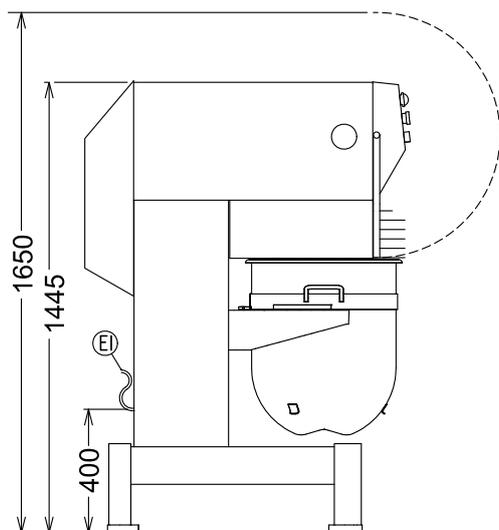
- Дежа для 80-л планетарного миксера PNC 650130
- 60-л комплект (дежа и 3 насадки) для 80-л планетарного миксера PNC 650131
- Спиральный крюк из н/стали AISI 303 для 80-л планетарного миксера PNC 653133
- Венчик для 80-л планетарного миксера PNC 653134
- Лопасть для 80-л планетарного миксера PNC 653135
- Скребок для дежи 80 л PNC 653443
- Тележка для дежи к 40/60/80-л планетарным миксерам PNC 653585

## Планетарные миксеры 80-л планетарный миксер: электрический вариатор скорости

**Вид спереди**

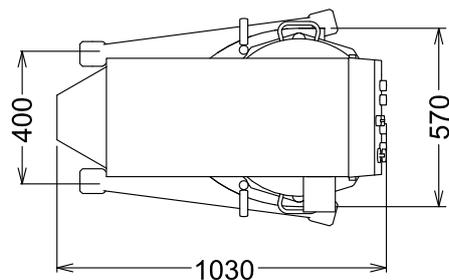


**Вид сбоку**



EI = Вход эл. кабеля

**Вид сверху**



### Электрика

Электропитание:

600287 (ВМХЕ80В3)	220-240/380-415 V/3 ph/50 Гц
Подключаемая мощность:	2.09 кВт
Общая мощность:	2.09 кВт

### Вместимость:

Производительность (до):	25 - кг/Cycle
Вместимость:	80 Litre

### Основная информация

Габариты, ширина:	685 мм
Габариты, высота:	1445 мм
Габариты, глубина:	1030 мм
Вес брутто:	363 кг
Тесто, замешенное на хол. воде:	25 кг with Spiral hook
Яичные белки:	120 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