

Планетарные миксеры Electrolux Professional 600288 (ВМХЕ80АВЗ)

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



600288 (BMXE80AB3)

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, муфта Н для доп.насадок, защитная решетка и спл

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 (1800W) with two level mechanical speed variator with an electric control. Speeds ranging from 1 to 10 (20 to 180 rpm). Wire safety screen. Removable and dismantled solid safety screen - made of a bisphenol-A free (BPA) copolyester. 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.
- В комплект входят:-Спиральный крюк из н/стали, литая алюминиевая лопасть, венчик из н/стали AISI 302, дежа 80 л и тележка для дежи.-Муфта для доп. насадок (насадки - опция).
- 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.
- 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 планетарного миксера PNC 650130
- 1 шт. - Спиральный крюк из н/стали AISI 303 для 80-л планетарного миксера PNC 653133

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

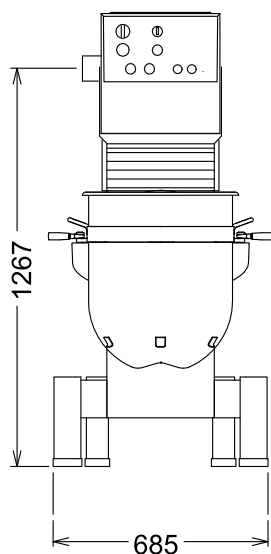
Опции

- 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 ☐
- 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 80 л PNC 653443 ☐
- 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 ☐

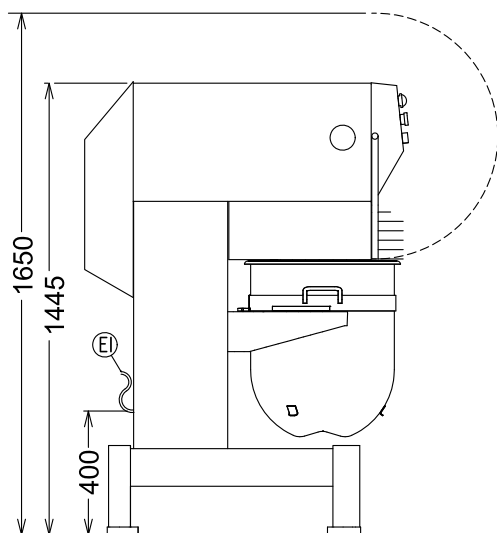
Планетарные миксеры

80-л планетарный миксер: электрический вариатор скорости

Вид спереди

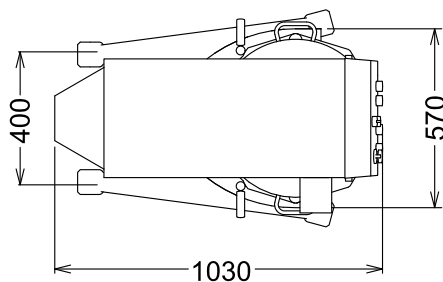


Вид сбоку



EI = Вход эл. кабеля

Вид сверху



Электрика

Электропитание:

600288 (BMXE80AB3)	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:	345 кг
Тесто, замешенное на хол. воде:	25 кг with Spiral hook
Яичные белки:	120 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	