

Планетарные миксеры 20-л планетарный миксер-тестомес: 3 скорости, электронный вариатор скорости

 SIS #

 AIA #

600255 (XBVE20B)

 Планетарный миксер -
 тестомес 20L 200-240/1

Описание

Поз. № _____

20-л планетарный миксер-тестомес: 3 скорости, электронный вариатор скорости, датчик наличия дежи, 3 насадки - спиральный крюк, усиленный венчик и лопасть, защитная решетка и сплошной защитный экран (не содержит бисфенол-А).

Характеристики

- Профессиональный миксер рассчитан на поточную загрузку пекарни или кондитерского производства.
- В комплект входят:-Спиральный крюк, лопасть, усиленный венчик и дежа 20 л.
- Загрузка: 7 кг (муки).
- Герметичная контактная панель дисплеем, таймером регулятором скорости.
- Вымешивание теста: скорость 1 или 2 и насадка-крюк.
- Смешивание: скорость 2 и насадка-лопасть.
- Гомогенизация: скорость 3 и насадка-венчик.
- Защитная решетка оборудована съемным желобом для добавления ингредиентов во время работы агрегата, что гарантирует безопасность оператора.
- Съемная поворотная защитная решетка упрощает процесс чистки.
- Подъем/спуск дежи осуществляется при помощи рычага с автоматической блокировкой дежи в верхней точке.
- Защитное устройство автоматически прекращает работу агрегата при спуске дежи.
- Датчик наличия дежи позволяет включить миксер, только если дежа и защитный экран правильно установлены.
- Сплошной защитный экран без содержания бисфенола-А устанавливается поверх защитной решетки и предохраняет атмосферу от мучной взвеси и пыли.

Конструкция

- Усиленный корпус, ножки и передача для интенсивных нагрузок.
- Дежа объемом 20 л выполнена из нержавеющей стали AISI 302.
- Герметичный планетарный механизм (индекс герметичности панели управления: IP55, агрегата: IP23).
- 3 фиксированные скорости: 40, 80 и 160 об/мин
- Мощность: 1500 Вт.
- И сплошной защитный экран и защитные решетка - съемные, легко демонтируются и пригодны для мойки в посудомоечной машине.
- [NOT TRANSLATED]
- Электронный вариатор скорости (10 скоростей от 30 до 172 об/мин).

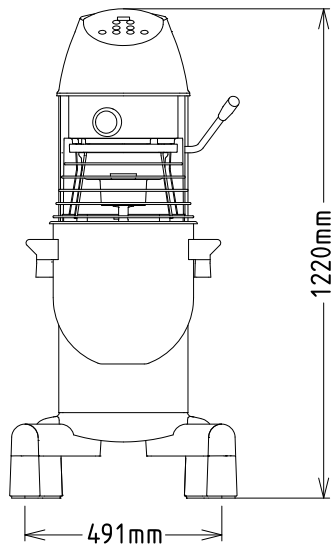
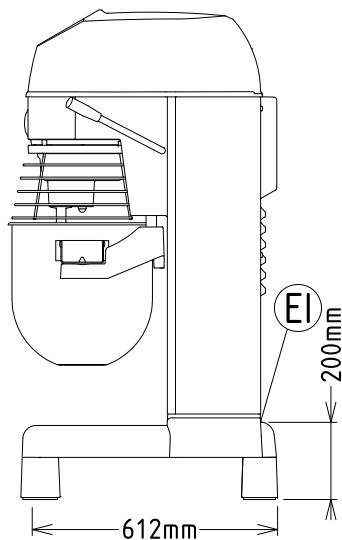
Стандартная комплектация

- 1 шт. - Дежа для 20-л планетарного миксера PNC 650121
- 1 шт. - Спиральный крюк для 20-л планетарного миксера PNC 653114
- 1 шт. - Лопасть для 20-л планетарного миксера PNC 653116
- 1 шт. - Усиленный венчик для 20-л планетарного миксера (для интенсивной работы) PNC 653254

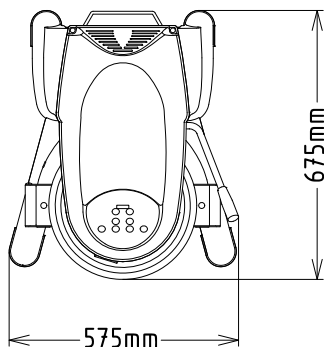
Опции

Одобрено _____

- Дежа для 20-л планетарного миксера PNC 650121
- 10-л комплект (дежа и 3 насадки) для 20-л планетарного миксера PNC 650122
- Венчик для миксера 20 л PNC 653109
- Спиральный крюк для 20-л планетарного миксера PNC 653114
- Лопасть для 20-л планетарного миксера PNC 653116
- Усиленный венчик для 20-л планетарного миксера (для интенсивной работы) PNC 653254
- Комплект колес к 20/30/40-л планетарным миксерам (только для моделей XB) PNC 653552

Вид спереди

Вид сбоку


EI = Вход эл. кабеля

Вид сверху

Электрика

Электропитание:	600255 (ХВВЕ20В)	200-240 V/1N ph/50/60 Гц
Подключаемая мощность:		1.5 кВт
Общая мощность:		1.5 кВт

Вместимость:

Производительность (до):	7 - кг/Cycle
Вместимость:	20 Litre

Основная информация

Габариты, ширина:	575 мм
Габариты, высота:	1220 мм
Габариты, глубина:	675 мм
Вес брутто:	117 кг
Тесто, замешенное на хол. воде:	7 кг with Spiral hook
Яичные белки:	32 with Whisk

Стандартная комплектация

- 1 шт. - Дежа для 20-л планетарного PNC 650121 миксера
- 1 шт. - Спиральный крюк для 20-л PNC 653114 планетарного миксера
- 1 шт. - Лопасть для 20-л PNC 653116 планетарного миксера
- 1 шт. - Усиленный венчик для 20-л PNC 653254 планетарного миксера (для интенсивной работы)

Опции

- Дежа для 20-л планетарного миксера PNC 650121
- 10-л комплект (дежа и 3 насадки) для 20-л планетарного миксера PNC 650122
- Венчик для миксера 20 л PNC 653109
- Спиральный крюк для 20-л планетарного миксера PNC 653114
- Лопасть для 20-л планетарного миксера PNC 653116
- Усиленный венчик для 20-л планетарного миксера (для интенсивной работы) PNC 653254
- Комплект колес к 20/30/40-л планетарным миксерам (только для моделей XB) PNC 653552