

## Планетарные миксеры 20-л планетарный миксер: напольный, электронный вариатор скорости

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



600248 (ХВЕ20В)

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

### Характеристики

- Профессиональный миксер обеспечивает необходимые базовые функции: вымешивание различных видов теста, смешивание полужидких продуктов, приготовление соусов.
- Герметичная контактная панель дисплеем, таймером регулятором скорости.
- Электронный вариатор скорости.
- Защитная решетка оборудована съемным желобом для добавления ингредиентов во время работы агрегата, что гарантирует безопасность оператора.
- Загрузка: 6 кг (муки); для предприятий производительностью 50-150 порций одновременно.
- 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.
- В комплект входят:-Спиральный крюк, лопасть, венчик и дежа 20 л.
- 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 20 л выполнена из нержавеющей стали AISI 302.
- Мощный асинхронный мотор с высоким стартовым крутящим моментом.
- 10 скоростей от 35 до 180 об/мин (планетарного механизма) для разных насадок и продуктов различной консистенции.
- Планетарный зубчатый механизм с автосмазкой, защищен от протечек масла.
- Герметичный планетарный механизм (индекс герметичности панели управления: IP55, агрегата: IP34).
- Мощность: 900 Вт.
- И сплошной защитный экран и защитные решетка - съемные, легко демонтируются и пригодны для мойки в посудомоечной машине.
- [NOT TRANSLATED]

### Стандартная комплектация

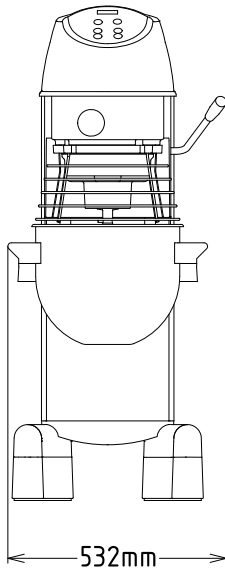
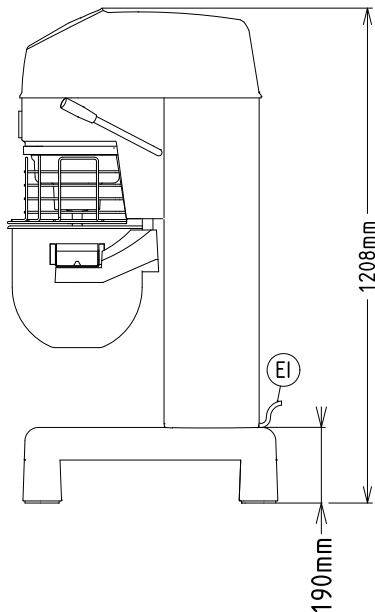
- 1 шт. - Дежа для 20-л планетарного миксера PNC 650121
- 1 шт. - Венчик для миксера 20 л PNC 653109
- 1 шт. - Спиральный крюк для 20-л планетарного миксера PNC 653114

Одобрено \_\_\_\_\_

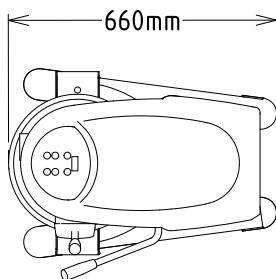
- 1 шт. - Лопасть для 20-л планетарного PNC 653116 миксера

**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

**Вид спереди**

**Вид сбоку**


EI = Вход эл. кабеля

**Вид сверху**


#### Электрика

Электропитание:

600248 (ХВЕ20В)

200-240 V/1N рh/50/60 Гц

Подключаемая мощность:

1.01 кВт

#### Вместимость:

Производительность (до):

6 - кг/Cycle

Вместимость:

20 Litre

#### Основная информация

Габариты, ширина:

532 мм

Габариты, высота:

1208 мм

Габариты, глубина:

685 мм

Вес брутто:

104 кг

Вес нетто (кг):

95

Тесто, замешенное на хол. воде:

6 кг with Spiral hook

Яичные белки:

32 with Whisk