

Описание товара Миксер планетарный Electrolux Professional BE5 (600193)



Описание

Планетарный миксер **Electrolux Professional BE5** предназначен для замеса теста жидкой и средней консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях производительностью от 10 до 100 порций одновременно.

В комплект поставки входят дежа и 3 насадки из нержавеющей стали: спиральный крюк, венчик и лопасть и муфта К для дополнительных насадок.

Особенности:

- Герметичный планетарный механизм:
 - Индекс герметичности панели управления IP 55
 - Индекс герметичности корпуса IP 34
- Мощный асинхронный мотор с высоким стартовым крутящим моментом
- Планетарный зубчатый механизм с автосмазкой, защищен от протечек масла
- Защитное устройство автоматически прекращает работу агрегата при спуске дежи
- Датчик наличия дежи позволяет включить миксер, только если дежа и защитный экран правильно установлены
- Съёмный защитный экран из кополиэстера Eastman Tritan™, без содержания бисфенола-А, служит для активации механизма подъема и спуска дежи
- Дежа из нержавеющей стали AISI 304
- Прочная и эргономичная рукоятка переключения скоростей

Дополнительные характеристики:

-

Производительность за цикл:

- Вымешивание теста: 1,5 кг
- Взбивание яичных белков: 10 шт.
- Загрузка муки: 1,5 кг
- Регулируемая скорость вращения насадок: от 67 до 740 об/мин.

Характеристики

Установка	настольный
Объем дежи	5 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика	от 20 до 220 об/мин.
Напряжение	220 В
Мощность	0.45 кВт
Ширина	266 мм
Глубина	416 мм
Высота	487 мм
Вес (без упаковки)	17 кг
Вес (с упаковкой)	19 кг
Цвет	серебряный
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.