Electrolux

Планетарные миксеры
5-л планетарный миксер: электронный вариатор скорости

SIS #

AIA #



Планетарные миксеры

5-л планетарный миксер: электронный вариатор скорости

600193 (BE5BYA)	5-л планетарный миксер: электронный вариатор скорости, датчик наличия дежи, 3 насадки из н/стали - спиральный крюк, венчик и лопасть, муфта K для доп. насадок, высокопрочный защитный экран (не содержит бисфенол-A)

Одобрено

Характеристики

- Профессиональный компактный настольный миксер. Функции: вымешивание теста, смешивание ингредиентов, взбивание кремов и соусов.
- Загрузка: 1,5 кг (муки); для предприятий производительностью 10-100 порций единовременно.
- В комплект входят:-Спиральный крюк, лопасть, венчик и дежа 5 л.-Муфта для доп. насадок (насадки - опция).
- Форма и размер насадок идеально подходят для работы даже с небольшими объемами.
- Электронный вариатор скорости.
- Съемный защитный экран служит для активации механизма подъема и спуска дежи.
- Защитное устройство автоматически прекращает работу агрегата при спуске дежи.
- Прочная и эргономичная рукоятка переключения скоростей.
- Датчик наличия дежи позволяет включить миксер, только если дежа и защитный экран правильно установлены.

Конструкция

- Дежа объемом 5 л выполнена из н/стали AISI 304.
- Компактный дизайн.
- Мощный асинхронный мотор с высоким стартовым крутящим моментом.
- Регулируемая скорость от 20 до 220 об/мин (планетарный механизм) 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).
- Прозрачный защитный экран выполнен из кополиэстера Eastman Tritan™, без содержания бисфенола-A: устойчив к повреждениям, остается прозрачным и прочным даже после нескольких циклов мойки в п/м машине. Eastman и Tritan являются товарными знаками Eastman Chemical Company.
- Регулируемая скорость вращения насадок от 67 до 740 об/мин.
- Прочная металлическая муфта для доп. насадок подходит для работы при высоких нагрузках.

Стандартная комплектация

- 1 шт. - Дежа для 5-л планетарного PNC 653295 миксера BE5

Electrolux Professional
www.professional.electrolux.ru
foodservice@electrolux.ru

- 1 шт. - Лопасть из н/стали к 5-л планетарному миксеру PNC 653756
- 1 шт. - Венчик из н/стали к 5-л планетарному миксеру PNC 653757
- 1 шт. - Спиральный крюк из н/стали для 5-л планетарного миксера PNC 653765

Опции

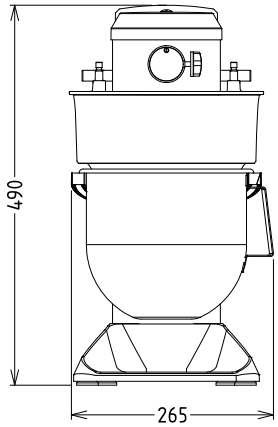
- Насадка-мясорубка 60 мм (муфта K, 12 мм, квадр.) и 1 диск PNC 653043 ❑
- 3 диска (3-4, 5-8 мм) к мясорубке PNC 653044 ❑
- Дежа для 5-л планетарного миксера BE5 PNC 653295 ❑
- Комплект насадок для раскатки пасты (лазанья, тальятелли, тальолини) PNC 653610 ❑
- Аксессуар для приготовления спагетти PNC 653611 ❑
- Лопасть из н/стали к 5-л планетарному миксеру PNC 653756 ❑
- Венчик из н/стали к 5-л планетарному миксеру PNC 653757 ❑
- Спиральный крюк из н/стали для 5-л планетарного миксера PNC 653765 ❑
- Защитный экран к планетарным миксерам BE5/8 с муфтой для доп. насадок PNC 653782 ❑

Изменения могут быть внесены без предварительного уведомления. Версия верна на

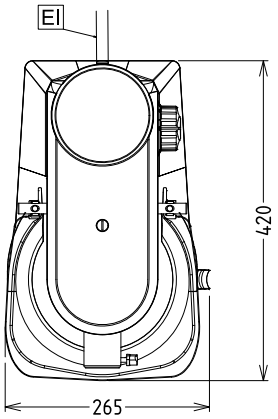
2016.04.21

Планетарные миксеры
5-л планетарный миксер: электронный вариатор скорости

Вид спереди

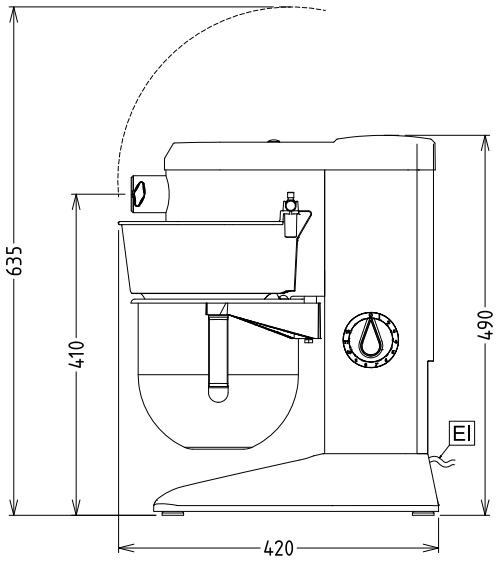


Вид сверху



EI = Вход эл. кабеля

Вид сбоку



Электрика

Электропитание:	
600193 (BE5BYA)	200...240 V/1N ph/50/60 Гц
Подключаемая мощность:	0.45 кВт

Вместимость:

Производительность (до):	1.5 - кг/Cycle
Вместимость:	5 Litre

Основная информация

Габариты, высота:	487 мм
Габариты, ширина:	266 мм
Габариты, глубина:	416 мм
Вес брутто:	19 кг
Вес нетто (кг):	17
Тесто, замешенное на хол. воде:	1.5 кг with Spiral hook
Яичные белки:	10 with Whisk

Изменения могут быть внесены без предварительного уведомления. Версия верна на

2016.04.21

Стандартная комплектация

- 1 шт. - Дежа для 5-л планетарного миксера BE5 — PNC 653295
- 1 шт. - Лопасть из н/стали к 5-л планетарному миксеру — PNC 653756
- 1 шт. - Венчик из н/стали к 5-л планетарному миксеру — PNC 653757
- 1 шт. - Спиральный крюк из н/стали для 5-л планетарного миксера — PNC 653765

Опции

- Насадка-мясорубка 60 мм (муфта K, 12 мм, квадр.) и 1 диск — PNC 653043 ❑
- 3 диска (3-4, 5-8 мм) к мясорубке — PNC 653044 ❑
- Дежа для 5-л планетарного миксера BE5 — PNC 653295 ❑
- Комплект насадок для раскатки пасты (лазанья, тальятелли, тальолини) — PNC 653610 ❑
- Аксессуар для приготовления спагетти — PNC 653611 ❑
- Лопасть из н/стали к 5-л планетарному миксеру — PNC 653756 ❑
- Венчик из н/стали к 5-л планетарному миксеру — PNC 653757 ❑
- Спиральный крюк из н/стали для 5-л планетарного миксера — PNC 653765 ❑
- Защитный экран к планетарным миксерам BE5/8 с муфтой для доп. насадок — PNC 653782 ❑

Изменения могут быть внесены без предварительного уведомления. Версия верна на

2016.04.21