

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

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

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



600250 (XBM20AB3)

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

### Характеристики

- Сплошной защитный экран без содержания бисфенола-А устанавливается поверх защитной решетки и предохраняет атмосферу от мучной взвеси и пыли.
- Профессиональный миксер обеспечивает необходимые базовые функции: вымешивание различных видов теста, смешивание полужидких продуктов, приготовление соусов.
- В комплект входят: -Спиральный крюк, лопасть, венчик и дежа 20 л. -Муфта для доп. насадок (насадки - опция).
- Герметичная контактная панель с дисплеем и таймером.
- Датчик наличия дежи позволяет включить миксер, только если дежа и защитный экран правильно установлены.
- Механический вариатор скорости.
- Защитная решетка оборудована съемным желобом для добавления ингредиентов во время работы агрегата, что гарантирует безопасность оператора.
- Съемная поворотная защитная решетка упрощает процесс чистки.
- Загрузка: 6 кг (муки); для предприятий производительностью 50-150 порций одновременно.
- Подъем/спуск дежи осуществляется при помощи рычага с автоматической блокировкой дежи в верхней точке.
- Защитное устройство автоматически прекращает работу агрегата при спуске дежи.

### Конструкция

- Герметичный планетарный механизм (индекс герметичности панели управления: IP55, агрегата: IP34).
- И сплошной защитный экран и защитная решетка - съемные, легко демонтируются и пригодны для мойки в посудомоечной машине.
- [NOT TRANSLATED]
- 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.
- 8 скоростей от 35 до 180 об/мин для разных насадок и продуктов различной консистенции, регулируются переключателем во время работы миксера.
- Планетарный зубчатый механизм с автосмазкой, защищен от протечек масла.
- Мощность: 750 Вт.

### Стандартная комплектация

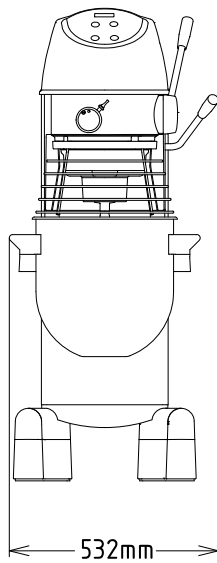
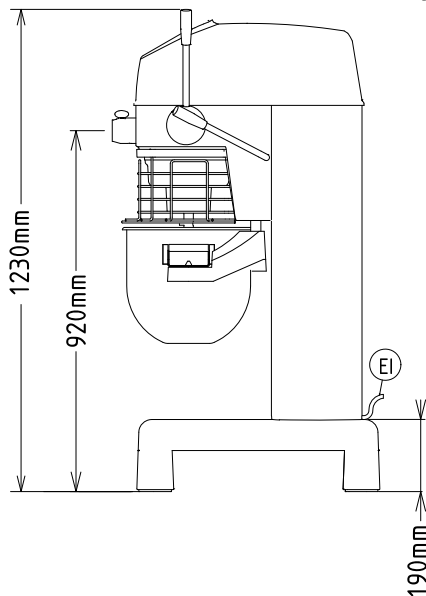
- 1 шт. - Дежа для 20-л планетарного миксера PNC 650121
- 1 шт. - Венчик для миксера 20 л PNC 653109

Одобрено \_\_\_\_\_

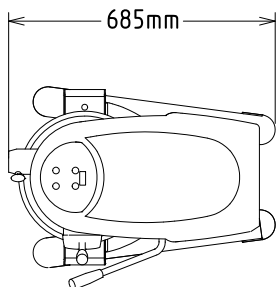
- 1 шт. - Спиральный крюк для 20-л планетарного миксера PNC 653114
- 1 шт. - Лопасть для 20-л планетарного миксера PNC 653116

**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
- 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
- Усиленный венчик для 20-л планетарного миксера (для интенсивной работы) PNC 653254
- Комплект колес к 20/30/40-л планетарным миксерам (только для моделей ХВ) PNC 653552
- Алюминиевый загрузочный лоток с толкателем к мясорубкам 70 мм, муфта Н, для использования с насадкой-мясорубкой PNC 653720
- Комплект "Enterprise" из алюминия к насадке-мясорубке 70 мм - нож, 3 решетки диам. 4,5 / 6 / 8 мм PNC 653721
- Комплект "Enterprise" из н/стали к насадке-мясорубке 70 мм - нож, 3 решетки диам. 4,5 / 6 / 8 мм PNC 653722
- Комплект "1/2 Unger" из н/стали к насадке-мясорубке 70 мм - нож, внутр. решетка, 3 решетки диам. 3 / 4,5 / 8 мм PNC 653723

**Вид спереди**

**Вид сбоку**


EI = Вход эл. кабеля

**Вид сверху**


#### Электрика

Электропитание:

600250 (ХВМ20АВ3)	200-240/380-415 V/3 ph/50 Гц
-------------------	------------------------------

#### Вместимость:

Производительность (до):	6 - кг/Cycle
Вместимость:	20 Litre

#### Основная информация

Габариты, ширина:	521 мм
Габариты, высота:	1230 мм
Габариты, глубина:	685 мм
Вес брутто:	114 кг
Тесто, замешенное на хол. воде:	6 кг with Spiral hook
Яичные белки:	32 with Whisk

## Стандартная комплектация

- 1 шт. - Дежа для 20-л планетарного PNC 650121 миксера
- 1 шт. - Венчик для миксера 20 л PNC 653109
- 1 шт. - Спиральный крюк для 20-л планетарного миксера PNC 653114
- 1 шт. - Лопасть для 20-л планетарного миксера PNC 653116

## 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
- Насадка для приготовления пюре (муфта H), 3 решетки 1,5, 3 и 6 мм PNC 653187
- Насадка-овощерезка (муфта H) к планетарным миксерам PNC 653225
- 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
- Алюминиевый загрузочный лоток с толкателем к мясорубкам 70 мм, муфта H, для использования с насадкой-мясорубкой PNC 653720
- Комплект "Enterprise" из алюминия к насадке-мясорубке 70 мм - нож, 3 решетки диам. 4,5/ 6 / 8 мм PNC 653721
- Комплект "Enterprise" из н/стали к насадке-мясорубке 70 мм - нож, 3 решетки диам. 4,5 / 6 / 8 мм PNC 653722
- Комплект "1/2 Unger" из н/стали к насадке-мясорубке 70 мм - нож, внутр. решетка, 3 решетки диам. 3 / 4,5 / 8 мм PNC 653723