

## Планетарные миксеры 5-л планетарный миксер: электронный вариатор скорости

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

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



600192 (BE5BY)

5-л планетарный миксер:  
электронный вариатор  
скорости, датчик наличия  
дежи, 3 насадки из н/стали  
- спиральный крюк, венчик  
и лопасть, высокопрочный  
защитный экран (не  
содержит бисфенол-А)

### 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 одновременно.
- В комплект входят:-Спиральный крюк, лопасть, венчик и дежа 5 л.
- Форма и размер насадок идеально подходят для работы даже с небольшими объемами.
- Электронный вариатор скорости.
- Съёмный 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 15 до 220 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).
- Прозрачный защитный экран выполнен из кополиэстера Eastman Tritan™, без содержания бисфенола-А: 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.

### Стандартная комплектация

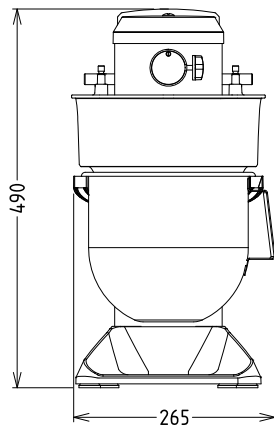
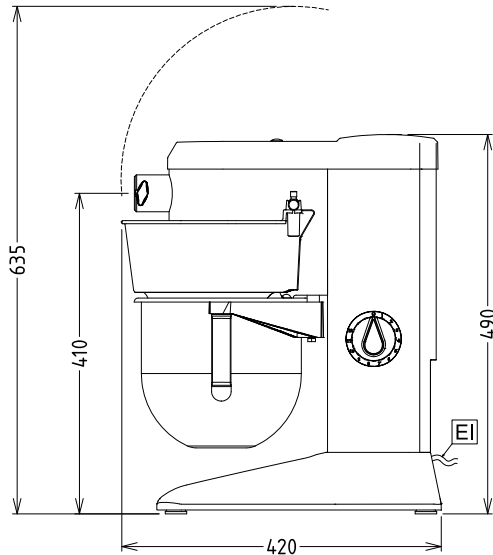
- 1 шт. - Дежа для миксера, 5 л PNC 653295
- 1 шт. - Лопасть из н/стали к 5 л деже PNC 653756
- 1 шт. - Венчик из н/стали к 5 л деже PNC 653757

Одобрено \_\_\_\_\_

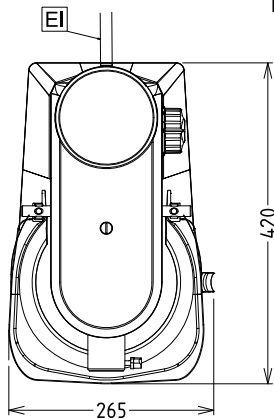
- 1 шт. - Спиральный крюк из н/стали для 5-л планетарного миксера PNC 653765

**Опции**

- Дежа для миксера, 5 л PNC 653295
- Лопасть из н/стали к 5 л деже PNC 653756
- Венчик из н/стали к 5 л деже PNC 653757
- Спиральный крюк из н/стали для 5-л планетарного миксера PNC 653765
- Защитный экран к планетарным миксерам BE5/8 без держателя для крепления доп. насадок PNC 653781

**Вид спереди**

**Вид сбоку**


EI = Вход эл. кабеля

**Вид сверху**

**Электрика**

Электропитание:

600192 (BE5BY)

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, ширина:

266 мм

Габариты, высота:

487 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