Electrolux

Planetenrührmaschinen
Planetary Mixer, 8 lt. - Electronic with Hub

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



600196 (BE8BYA)

8 lt Planetenrührmaschine, Kesselerkennung, mit elektronischer Geschwindigkeitsregulierung. Equipped mit Edelstahl spiral hook, paddle, whisk and K type accessory hub. Equipped mit highly resistant bowl guard - BPA free

Hauptmerkmale

- Kompakte Tisch-Rühr- und Schlagmaschine für professionellen Gebrauch zum intensives Kneten, Rühren, Schlagen.
- Max. Kapazität (Mehl mit 60% Feuchtigkeitsgehalt) 2,5 kg, mit 60% Feuchtigkeit.
- Standardzubehör: Spiralknethaken, Flachrührer, Drahtbesen und 8 l Kessel. Alles aus Edelstahl und geschirrspülmaschinenfest.
- Form und Größe der Werkzeuge sind perfekt dem Kessel angepasst für gleichmäßiges Mischen selbst kleiner Mengen.
- Elektronische Geschwindigkeitsregelung.
- Sicherheitsvorrichtung zum automatischen Anhalten der Maschine, wenn der Kessel gesenkt wird.
- Ergonomischer, stabiler Knebel zum Wählen der Geschwindigkeit je nach Werkzeug und Produktkonsistenz.
- Abnehmbarer Schutzschirm aktiviert das Heben und Senken des Kessels.
- NEU mit Kesselerkennung (nach DEN454 Maschinenrichtlinie). Die Kesselerkennung stellt sicher, dass die Maschinen nicht startet ohne das der Kessel richtig eingesetzt wurde.

Konstruktion

- 8 l Kessel aus Chromnickelstahl 1.4301 mit 2 Griffen.
- Kompaktes Design.
- Leistungsstarker Motor mit hoher Anlaufgeschwindigkeit.
- Variable Geschwindigkeit von 20 bis 220 U.p.M. (Planetenbewegung) zum Einstellen je nach Werkzeug und Konsistenz der Mischung.
- Selbst schmierendes Planetengetriebe - Wartungsfrei
- Wassergeschütztes Planetensystem.
- Transparente Schutzblende aus BPA freiem Eastman Tritan™ Copolyester, stoßfest und selbst nach vielen Spülzyklen klar und haltbar. Eastman&Tritan sind Marken des Unternehmens Eastman Chemical.
- Werkzeuggeschwindigkeit variabel von 67 bis 740 U.p.M.
- Stabile Metall-Zubehöransatznabe für intensiven Gebrauch.

Genehmigung:

Serienmäßiges Zubehör

• 1 St. Zusatzkessel 8l	PNC 653766
• 1 St. Edelstahl-Zusatzknethaken 8l	PNC 653767
• 1 St. Edelstahl-Zusatzflachrührer 8l	PNC 653768
• 1 St. Edelstahl-Zusatzbesen 8l	PNC 653769

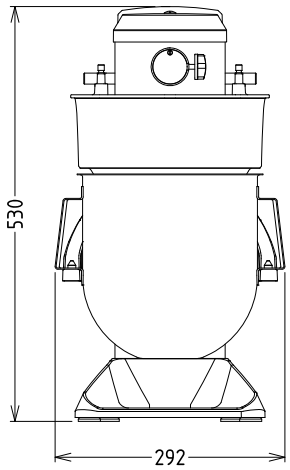
Optionales Zubehör

• 60-mm-Fleischwolf für Aufstecknabe K (12 mm) und 1 Scheibe 4,5	PNC 653043 ❑
• 3 Scheiben (3-4,5-8 mm) für Fleischwolf	PNC 653044 ❑
• Zubehör für Pasta (Lasagne, Tagliatelle, Tagliolini)	PNC 653610 ❑
• Zubehör für Pasta (Spaghetti)	PNC 653611 ❑
• Zusatzkessel 8l	PNC 653766 ❑
• Edelstahl-Zusatzknethaken 8l	PNC 653767 ❑
• Edelstahl-Zusatzflachrührer 8l	PNC 653768 ❑
• Edelstahl-Zusatzbesen 8l	PNC 653769 ❑
• Geschlossener Schutzschirm für BE5/8 mit Anschlussnabe	PNC 653782 ❑

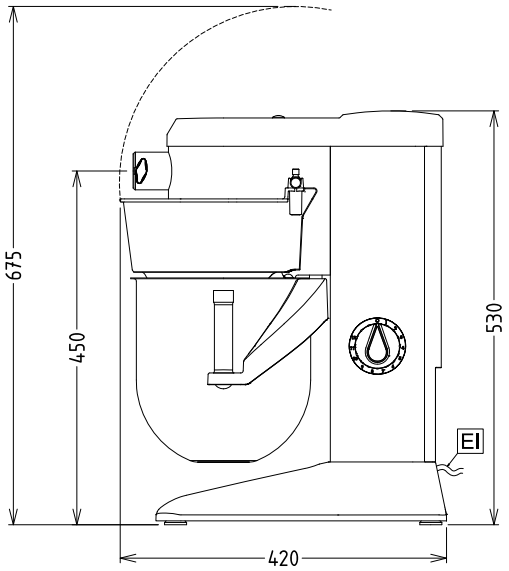
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Planetenrührmaschinen
Planetary Mixer, 8 lt. - Electronic with Hub

Front

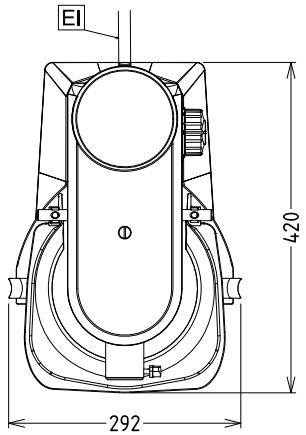


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Netzspannung:	
600196 (BE8BYA)	200-240 V/1N ph/50/60 Hz
Anschlusswert:	0.6 kW

Kapazität:

Leistung (bis):	2.5 - Litre/Zyklen
Kapazität:	8 Litre

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:	292 mm
Außenabmessungen, Höhe:	527 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	416 mm
Versandgewicht:	21 kg
Nettogewicht (kg):	19
Pastetenteig:	2.5 kg mit Spiral Knethaken
Eiweiß	14 mit Schlagbesen

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2018.07.27