



Handmixer Bermixer PRO 450 W mit Edelstahlmixstab

ARTIKEL # _____

MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____



Handmixer

Bermixer PRO 450 W mit Edelstahlmixstab

600321 (DBP4545) Bermixer PRO 450W mit variabler Geschwindigkeitsregelung bis 9.000 U/min. und mit 450 mm Edelstahl Mixstab

600329 (DBP4555) Bermixer PRO 450W mit variabler Geschwindigkeitsregelung bis 9.000 U/min. und mit 550 mm Edelstahl Mixstab

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

Mit dem Bermixer PRO bereiten Sie Suppen, Pürees, Saucen und Cremes schnell und einfach zu. Außergewöhnlich leicht: weniger als 4 kg! Elektronische Geschwindigkeitsregelung mit 9 Stufen von 500 - 9000 U.p.M, Smart Speed Control: selbstregelnde Leistung auf Basis der Produktkonsistenz für langen Lebenszyklus und verringerte Vibrationen. Mixstab, Schaft und Messer sind leicht ohne Werkzeug abnehmbar. Doppelgebläse- Kühlsystem garantiert lange Betriebsdauer ohne Überhitzung. Bei unkorrektem Betrieb leuchtet eine Überlastungsanzeige in der Bedienblende auf Messerschutz mit Spezialdesign als Spritzschutz. Ergonomischer Griff für bequemen Gebrauch. Gut einsehbare Bedienblende mit Geschwindigkeitsregelung und Warnleuchte. Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind leicht und ohne Werkzeug abnehmbar und 100% geschirrspülmaschinen fest.

Hauptmerkmale

- Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile - Rohr, Schaft, Messer - sind ganz ohne Werkzeug abnehmbar für leichte Reinigung.
- Zur direkten Anwendung in Kochkesseln bis 100 l mit 45 cm Schaft und bis 150 l mit 55 cm Schaft
- Lieferung mit:-Motor mit flacher Basis-Edelstahlschaft- Platz sparender Wandhalterung zum Lagern.
- Geringes Gewicht, ergonomischer Griff und verstellbare Geschwindigkeiten für schnelles und einfaches Arbeiten.
- Messer mit Spritzschutzglocke.
- Bajonettsystem für schnelles und einfaches Wechseln der Werkzeuge.
- Rote Überhitzungsanzeige.
- Rohr, Messer und Besen sind geschirrspülmaschinenfest.
- Sicherheitsvorrichtung für beidhändigen Start des Mixers (Nullspannungsschutz).
- Produktivität für 50 bis 300 Mahlzeiten pro Service.

Konstruktion

- Motor mit Luftkühlung gegen Überhitzung (bei langem, intensivem Gebrauch).
- Max. Geschwindigkeit 9000 U.p.M.
- Smart-Geschwindigkeitsregelung für jeweils richtige Leistung je nach Produktladung.
- Leistung: 450 Watt.
- Motorblock - IP Schutzklasse (Regler mit IP55, restlicher Motorblock mit IP34 Schutzgrad).

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Edelstahl-Mixstab, 453 mm (nur für PNC 650133 600321)
- 1 St. Edelstahl-Mixstab, 553 mm (für PNC 650134 Motorblock 450W, 550W, 650W & 750W) (nur für 600329)

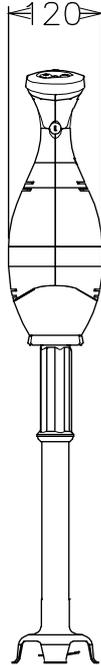
Optionales Zubehör

- Edelstahl-Mixstab, 353 mm (nur für PNC 650132 600329)
- Edelstahl-Mixstab, 453 mm PNC 650133
- Edelstahl-Mixstab, 553 mm (für PNC 650134 Motorblock 450W, 550W, 650W & 750W)
- Zubehör für Kesselhalterung - Regulierbare PNC 653292 Schiene (375 - 650 mm) für mittige Montage der Kesselhalterung
- Kesselhalterung PNC 653294
- Verstärkter Rührbesen für alle Bermixer PNC 653578 Pro Geräte

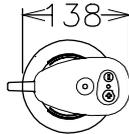
Genehmigung: _____



Front

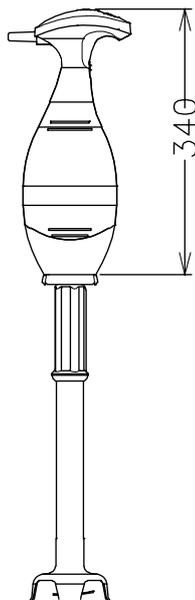


oben



EI = Elektroanschluss

Seite



Elektrisch

Netzspannung:

600321 (DBP4545)

220-240 V/1N ph/50/60 Hz

600329 (DBP4555)

220-240 V/1N ph/50/60 Hz

Anschlusswert:

0.45 kW

Gesamt-Watt

0.45 kW

Kapazität:

Kapazität (bis):

600321 (DBP4545)

100 Liter

600329 (DBP4555)

120 Liter

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Höhe:

600321 (DBP4545)

765 mm

600329 (DBP4555)

865 mm

Außenabmessungen, Länge:

138 mm

Außenabmessungen, Tiefe:

120 mm

Versandgewicht:

600321 (DBP4545)

4.7 kg

600329 (DBP4555)

4.8 kg