

UNIVERZÁLNÍ MIXER BEST MIX

Univerzální planetový mixer pro profesionální použití na nejvyšší úrovni s možností mnoha přídatných zařízení, vhodný do cukrářských a gastronomických provozů.



TECHNICKÉ PARAMETRY:

- mechanický měnič rychlosti pásu
7 rychlostí (10, 20, 30, 40l)
15 rychlostí (60, 80l)
- 3-fázový motor 400 V
- motorizované zdvihání kotlíku od 40l
- velký a stabilní krouticí moment při všech rychlostech
- manuální obsluha nebo pomocí časovače
- standardní vybavení: spirála, protínačka, metla
- není třeba zastavovat při změně rychlosti

ZA PŘÍPLATEK:

- menší kotlík a hnětací nářadí
- přídatné nářadí – stěrka, mlýnek na maso, kráječ na zeleninu, plynový hořák atd.
- nerez provedení
- nerez sada nářadí
- systém zahřívání kotlíku
- redukce
- uzávěr výpusti díže

model	příkon (kW)	napětí (V)	objem díže (l)	Ø díže (mm)	váha (kg)	rozměry (mm)
BM 10	0,5	400/3/50	10	250 x 230	64	560 x 600 x 775
BM 20	0,9	400/3/50	20	315 x 290	92	605 x 735 x 840
BM 20H	0,9	400/3/50	20	315 x 290	100	605 x 735 x 1180
BM 30	1,1	400/3/50	30	350 x 365	104	605 x 735 x 1180
BM 40	1,5	400/3/50	40	400 x 370	204	700 x 910 x 1355
BM 60	2,2	400/3/50	60	450 x 370	236	730 x 985 x 1490
BM 80	3,0	400/3/50	80	480 x 506	280	730 x 1000 x 1490

projekty - komplexy • linky - stroje • servis • repase • levnější stroje • ostatní stroje • příslušenství

PEKASS s.r.o., Hřbitovní 100, 312 00 Pízeň, tel.: 377 235 972, fax: 377 235 863

IČO 48365629, DIČ CZ48365629

pekass@pekass.cz www.pekass.cz