

MIXER AEROMIX

SIGMA
Bakery Pastry Pizza equipment

AEROMIX



7,5 - 10 - 20 - 30 - 40 - 60 - 80 - 100 - 120 - 160

TECHNICKÉ PARAMETRY:

- 2v1 dobrý šlehač i hnětač
- nezahřívá těsto = méně stresu
- větší objem těsta
- minimalizace vibrací
- velký krouticí moment při pomalé rychlosti
- zvedání díže nahoru/dolu (40-160)
- časovač, otáčkoměr, teplotní čidlo (60-160)
- standart: spirála, protínáčka, metla, stěrka
- kotlík na kolečkách (60-160)
- programovatelný ovládací panel s 5 rychlostmi (60-160)
- odpovídá nařízením a směrnicím EU

ZA PŘÍPLATEK:

- systém vstřikování vzduchu
- provedení nerez ocel
- osvětlení díže
- uzávěr vypusti díže
- systém rozprašování vody
- PLC ovládací panel



model	příkon (kW)	napětí (V)	objem díže (l)	průměr díže (mm)	váha (kg)	rozměry (mm)
AEROMIX 7,5	0,25	220/1/50	8	230x210	40	365x440x613
AEROMIX 10	0,5	400/3/50	10	250x230	58	560x600x775
AEROMIX 20	0,9	400/3/50	20	315x290	112	605x735x840
AEROMIX 20H	0,9	400/3/50	20	315x290	132	605x735x1180
AEROMIX 30	1,1	400/3/50	30	350x365	134	605x735x1180
AEROMIX 40	1,5	400/3/50	40	400x370	170	700x860x1355
AEROMIX 60	2,2	400/3/50	60	450x370	290	766x910x1750
AEROMIX 80	4,0	400/3/50	80	480x506	415	766x1029x1750
AEROMIX 100	4,0	400/3/50	100	510x600	435	766x1029x1954
AEROMIX 120	4,0	400/3/50	120	550x600	580	980x1115x2045
AEROMIX 160	5,5	400/3/50	160	600x600	595	980x1115x2045