

UNIVERZÁLNÍ MIXER BEST MIX

SIGMA



Univerzální planetový mixér 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 kroutící 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)	průměr díže (mm)	váha (kg)	rozměry (mm)
BM 10	0,5	400/3/50	10	250x230	64	560x600x775
BM 20	0,9	400/3/50	20	315x290	92	605x735x840
BM 20H	0,9	400/3/50	20	315x290	100	605x735x1180
BM 30	1,1	400/3/50	30	350x365	104	605x735x1180
BM 40	1,5	400/3/50	40	400x370	204	700x910x1355
BM 60	2,2	400/3/50	60	450x370	236	730x985x1490
BM 80	3,0	400/3/50	80	480x506	280	730x1000x1490