МИКСЕРЫ ПЛАНЕТАРНЫЕ 20/30/40/60/80VE

Данные модели миксеров планетарных разработаны, соблюдая традиции, стандарты качества и прочности. Миксеры укомплектованы сверхточным механизмом, который обеспечивает надежность и устойчивость. Безопасность гарантирована наличием всех защитных устройств, требуемых для профессионального оборудования. Машины доступны в версии из нержавеющей стали.

Безопасность и гигиена:
- закрытая защита для дежи;
- эксцентричный вал привода изготовлен из пищевого алюминия во избежание контакта краски с продукцией;
- вал насадки изготовлен из нержавеющей стали;
- рабочие инструменты из нержавеющей стали.

Панель управления VE: вариатор скорости и 1 таймер

В стандартной комплектации: дежа, венчик, лопатка, спираль.

Аксессуар	Описание
Венчик	Эмульсии, взбивание продукта (на высокой скорости): меренги, кремы и т.д.
Спираль	Перемешивание (на низких скоростях): хлеб, пицца, круассаны, сдобные булочки и т.д.
Лопатка	Смешивание (на средней скорости): майонез, вафли, печенье, сухарная глазурь, помадка и т.д.
Скребок	Для клейких смесей и очистки дежи. Покрыт тефлоном.
Тележка для дежи	Доступно для миксеров 40-60л, из нержавеющей стали или алюминия.

Система привода: редуктор с самосмазочным механизмом, трехфазный электродвигатель, вариатор скорости, рычаг для подъема дежи.
Опции: дополнительная дежа, скребок (для 40/60/80/90л), понижающая дежа + 3 понижающих рабочих органа.

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU

Продукция	Ингредиент	30VE		40VE		60VE		80VE		90VE		Скорость, об/мин	
		min	max	min	max	min	max	min	max	min	max	min	max
Хлеб	Мука, кг	1,5	7	2	9	2,5	14	4	18	5	20	35	50
Пицца	Мука, кг	1,5	7	2	9	2,5	14	4	18	5	20	35	50
Круассан	Мука, кг	1,5	7	2	9	2,5	14	4	18	5	20	35	70
Сдобная булочка	Мука, кг	1	8	2	10	2,5	16	4	20	5	23	35	80
Белок	Кол-во яиц	15	45	20	60	30	90	40	120	45	130	110	150
Меренга	Сахар, кг	1	2	1	3	2	6	2	7	3	8	100	150
Печенье	Кол-во яиц	15	45	20	60	30	90	40	120	45	130	120	150
Бисквит	Кол-во яиц	15	45	20	60	30	90	40	120	45	130	120	150
Итальянская паста	Мука, кг	0,3	2	0,4	3,8	0,6	4,2	0,8	4,6	1	5	40	60

Характеристики	20VE	30VE	40VE	60VE	80VE	90VE
Электромеханическая панель управления VE	+	+	+	+	+	+
Подъем дежи	+	+	+	+	+	+
Объем дежи, л	20	30	40	60	80	90
Мощность, кВт	0,75	1,1	1,5	2,2	3	3

Модель	20VE	30VE	40VE	60VE	80VE	90VE
Высота, см	145	145	160	160	160	160
Ширина, см	87	87	90	90	103	110
Длина, см	73	73	77	77	82	82
Вес, кг	155	165	215	240	280	300

125424, г. Москва, Волоколамское шоссе д. 88, стр. 8
тел./факс: +74955404600

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU