МИКСЕРЫ ПЛАНЕТАРНЫЕ 5/8/10

Данные модели миксеров планетарных разработаны, соблюдая традиции, стандарты качества и прочности, что позволяет использовать эти маленькие миксеры наравне с большими машинами модельного ряда. 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:

- защитная решетка выполнена из нержавеющей стали, съемная;
- съемный лоток;
- эксцентричный вал привода изготовлен из пищевого алюминия во избежание контакта краски с продукцией;
- вал насадки изготовлен из нержавеющей стали;
- рабочие инструменты из нержавеющей стали.

В стандартной комплектации: дежа, венчик, лопатка, спираль.
Система привода: редуктор с самосмазочным механизмом, трехфазный электродвигатель, вариатор скорости.

Характеристики	5	8	10
Ручной контроль	+	+	+
Питание панели управления 24В	+	+	+
Объем дежи, л	5	8	10
Мощность кВт	0,25	0,37	0,37

Модель	5	8	10
Высота, см	47	53	57
Ширина, см	39	48	48
Длина, см	35	43	43
Вес, кг	25	32	34

Продукция	Ингредиент	5		8		10		Скорость, об/мин	
		min	max	min	max	min	max	min	max
Хлеб	Мука, кг	0,2	1,1	0,4	1,8	0,4	2	40	60
Пицца	Мука, кг	0,2	1,1	0,4	1,8	0,4	2	40	60
Круассан	Мука, кг	0,2	1,1	0,4	1,8	0,4	2	40	80
Сдобная булочка	Мука, кг	0,2	1,3	0,4	2	0,4	2	40	80
Белок	Кол-во яиц	2	7	4	12	4	14	150	200
Меренга	Сахар, кг	0,1	0,3	0,2	0,7	0,4	1	100	200
Печенье	Кол-во яиц	2	7	4	12	5	15	140	200
Бисквит	Кол-во яиц	2	7	4	12	5	15	150	200
Итальянская паста	Мука, кг	0,1	0,5	0,1	0,7	0,1	0,8	40	60

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

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU