



Mikser planetarny RM - 800

Opis produktu

Dane techniczne:

1. Wymiary (cm): 40 x 30 x 58
2. Pojemność (l): 8
3. Zasilanie el. (V/Hz): 230 V / 50 Hz
4. Moc (kW): 0,18
5. Waga (kg): 29
6. Cyfrowy timer
7. 3 stopnie prędkości
8. Planetarne ułożenie przystawek
9. Dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
10. Wyjmowana nierdzewna dzieża
11. Total stop
12. Prosta wymiana przystawek
13. Mikrowyłącznik bezpieczeństwa
14. W zestawie: mieszadło, hak, różga
15. Poliwęglanowa pokrywa dzieży

Opis produktu

- duży wybór urządzeń - objętości 5, 8, 10, 20, 24, 30, 50, 60 i 80 litrów,
- masywna konstrukcja urządzeń zapewnia stabilność oraz zwiększoną wytrzymałość
- poziome wyjście napędowe (oprócz RM-800) - możliwość zamontowania przystawki do mielenia mięsa lub szatkowania warzyw
- w trakcie pracy urządzenia narzędzie rotujące obraca się po okręgu i wokół swej osi
- standardowe wyposażenie w różgę, hak oraz mieszadło
- modele RM-50 i RM-60 wyposażone są w wózek manipulacyjny do transportu dzieży
- opcjonalnie kotły redukcyjne (od RM-200), które umożliwią przygotowanie mniejszej ilości półproduktu
- trzy prędkości pracy (oprócz RM-500), prędkości można zmienić jedynie przy wyłączonym urządzeniu
- miksery są wyposażone w pokrywę ochronną, dzięki której możemy dosypywać produkty podczas pracy urządzenia
- urządzenia od modelu RM-22 są wyposażone w minutnik

UWAGA!

Urządzenie jest produkowane w wersji na 230 V i 400 V. Konstrukcja jest wykonana z pełnego odlewu aluminium co gwarantuje stabilność urządzenia. Umieszczenie dzieży znajduje się w dolnej części miksera co ułatwia manipulację. Części ruchome miksera zostały zabezpieczone osłoną, której odsunięcie powoduje wyłączenie urządzenia. Aby ponownie uruchomić urządzenie należy zasunąć osłonę i nacisnąć przycisk START. Po naciśnięciu przycisku TOTAL STOP trzeba odbezpieczyć urządzenie przez wykonanie półobrotu, inaczej robot nie będzie pracował. Mikser posiada koło manipulacyjne, które służy do regulacji wysokości dzieży.