Dane aktualne na dzień: 19-11-2026 16:21

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/mikser-planetarny-rm-80b-p-4967.html



Mikser planetarny RM - 80B

Opis produktu

Dane techniczne:
1. Wymiary (cm): 125 x 90 x 180
2. Pojemność (l): 80
3. Zasilanie el. (V/Hz): 400 V /3N/ 50 Hz
4. Moc (kW): 2,24
5. Waga (kg): 470
6. 4 stopnie prędkości
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, rózga
15. Nierdzewna pokrywa dzieży
16. Możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw i dzieży 40 l z redukcją
17. Mechaniczne podnoszenie 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 rózgę, 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. Umiejscowienie 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.