

MIESZARKI FARSZU

GASTROLUX 91-069 Łódź, ul. Legionów 17 tel. 505 114 505
Wrocław - Ziębice 74 8190 842

e-mail: biuro@gastrolux.pl www.gastrolux.pl



Nowa generacja mieszarek łopatkowych z ramieniem obrotowym nachylonym pod kątem, specjalnie zaprojektowanych do mieszania farszu mięsnego, nadzienia do pierogów lub różnego rodzaju sałatek (zwłaszcza typu „salade piemontaise”). Konstrukcja i wyjątkowe zalety urządzenia umożliwiają również wymieszanie składników w małych ilościach.

Dane techniczne potwierdzają profesjonalność urządzeń, ich wysoką efektywność, bezpieczeństwo, łatwość obsługi i utrzymania w czystości. W całości wykonane ze stali nierdzewnej.

□ Ramię z dwoma łopatkami, unoszone ze wspomaganiem pneumatycznym, dwa kierunki obrotów, zapewnia maksymalną wydajność w bardzo krótkim czasie. Trzy minuty wystarczą do wymieszania 35 kg nadzienia (M60), likwidując jednocześnie ryzyko zbędnego „ugniecenia” farszu.

□ Misa obrotowa (modele CM), napędzana mechanicznie osobnym motoreduktorem, uchylna, ułatwia mycie i obsługę. Mieszarka M60NM (bez napędu miski) wyposażona w hamulec-regulator szybkości obrotów miski.

□ Podstawa maszyny ze stali nierdzewnej zapewnia dużą stabilność. Umieszczona na kołach umożliwia łatwe przemieszczanie urządzenia.

□ Napęd, dzięki specjalnej przekładni (motoreduktor z przekładnią ślimakową) zapewnia dużą moc i cichą pracę całego mechanizmu.

□ Solidność konstrukcji sprawia, że maszyna nie wymaga specjalnych przeglądów

Model	Pojemność	Wymiary (szer. x gł. x W opakowaniu:	Waga (kg)	Moc (kW)	Napięcie (V)	Obroty
M60 NM	max 58 l. ±35 kg farszu min ± 7 kg	540x750x930 1420x700x900	75	0,30 kW	trójfaz. 400 V	Ramię: 55 obr./ min.
M60 CM <i>Misa z osobnym napędem</i>	max 58 l. ±35 kg farszu min ± 7 kg	540x750x930 1420x700x900	100	0,30 kW- łopatki 0,12 kW- misa	trójfaz. 400 V	Ramię: 55 obr./ min. Misa: 10 obr./ min.
M100 CM <i>Misa z osobnym napędem</i>	max 100 l. ±60 kg farszu min ± 10 kg	580x760x1040 1420x700x900	110	0,55 kW- łopatki 0,12 kW- misa	trójfaz. 400 V	Ramię: 55 obr./ min. Misa: 10 obr./ min.