

Миксеры для пищевых смесей СЕРИИ ВХ



В пищевых производствах часто встречаются задачи перемешивания различных предварительно измельченных продуктов. Для эффективного и быстрого решения этой проблемы предлагаются миксеры серии ВХ.

Типичные области применения миксеров ВХ:

- приготовление салатов;
- приготовление начинок;
- приготовление фарша;
- перемешивание сухих фруктов, орехов, трав и т.п.

Миксер полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI304. Перемешивание производится посредством горизонтальной мешалки с двумя парами лопаток. Емкость снабжена механизмом опрокидывания, что максимально облегчает разгрузку миксера по окончании процесса перемешивания.

Для перемещения по цеху миксер поставляется установленным на 4 колеса: два из которых снабжены тормозами.

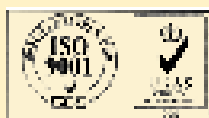
Решетчатая крышка рабочей емкости с датчиком защиты, отключающим привод при поднимании (не полном закрывании) крышки с одной стороны исключает попадание рук оператора в зону работы мешалки, с другой стороны позволяет визуально контролировать процесс и добавлять ингредиенты в процессе работы без остановки.

Конструкция легко разбирается, что позволяет производить очистку и дезинфекцию емкости и мешалки с минимальными затратами рабочего времени.

Полное соответствие стандартам безопасности и гигиены ЕЭС и РФ.

Модель	ВХ35А	ВХ50А	ВХ70А	ВХ50А	ВХ50А
Напряжение питания	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50	380/3/50
Мощность, Вт	750	1100	1500	1500	1500
Полезный объем, л	35	50	70	100	120
Размеры, мм	700x510x1100	820x510x1100	920x556x1140	1010x556x1140	1080x600x1140

ЛУЧШЕЕ СОЧЕТАНИЕ ЦЕНА/КАЧЕСТВО СДЕЛАНО В ЮЖНОЙ КОРЕЕ



Запросите информацию о других сериях профессионального пекарского и кухонного оборудования КОСАТЕQ и профессиональном холодильном оборудовании KORECO.



с 1990 года

Представительство на территории РФ:

Для корреспонденции: а/я 7, 117485, Москва, Россия
Адрес выставочного зала: Москва, Миклухо-Маклая, 23

Тел./факс: 007+495+101 3986
Email: gabel@dol.ru, www.luko.ru