

Planet Mikser

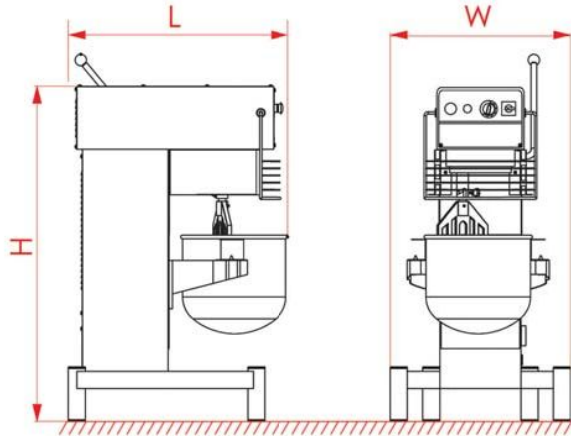
Planetary Mixer

Планетарный миксер

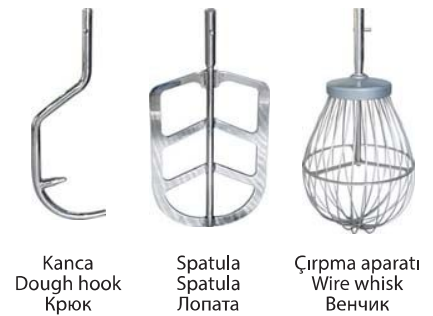




Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMP 20	PMP 40	PMP 60
Kazan kapasitesi Bowl capacity Емкость дежи	lt l л	20	40	60
Kafa dönüş hızı Engine rotation Вращения двигателя	dev/dak rpm об/мин	55 - 100 - 150	55 - 110 - 120	55 - 110 - 120
Fırça dönüş hızı Attachment rotation Вращения насадки	dev/dak rpm об/мин	90 - 180 - 360	140 - 280 - 560	140 - 280 - 560
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	550	630	630
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	820	910	910
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1200	1370	1370
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	0,5 - 0,7 - 0,9	1 - 1,4 - 1,5	1 - 1,4 - 1,5
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	110	220	230



Temel aparatlar Basic attachments Базовая комплектация



Karıştırma, çırpma ve yoğurma işlemlerinin tamamını yapabilen ve bunun için gerekli bütün aparatları beraberinde olan planet mikser, fırınlar, pastaneler, oteller ve büyük mutfaklar için özel tasarlanmıştır. Kullanımı basit ve emniyetlidir. Verim bakımından güçlü bir döner elektrik motoruna sahiptir. Karıştırma kafası serbest hareket eder ve bakım gerektirmez. Kazan yüksekliği manuel veya otomatik ayarlanabilir. Kazan ve karıştırma aparatları (çırpma, spatula, kanca) paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Kullanım bakım ve temizliği çok kolaydır.

- Paslanmaz çelik kazan ve aksesuarları
- Ağır hizmete dayanıklı gövde yapısı
- Emniyet kapağı paslanmaz

Opsiyonel:

1. Otomatik kazan kaldırma, indirme
2. Elektrik hız kontrol ünitesi



Planetary mixers were specifically designed for bakeries, patisseries, hotels and large kitchens. Simple and safe to use. Mixing and beating machines are developed for the users who have extra ordinarily high quality requirements for the production of various masses want to work in an extremely economical manner. New advanced design made is ideal for mixing every type of dough as well as for mixing eggs, cream, mayonnaise and other similar food products. A rotating electric motor with quite powerful. Free moving, no need maintenance mixing head.

- Bowls and tools are made of stainless steel
- Heavy duty body construction
- Safety guard stainless steel

On request:

1. Automatic bowl lifting system
2. Electronic speed control



Планетарные миксеры предназначены для замешивания и взбивания кондитерских изделий. Планетарные миксеры обеспечивают отличное взбивание и перемешивание кремов (белкового, заварного, масляного и т.д.), суфле, муссов, бисквитного, песочного, дрожжевого (с высокой влажностью), блинного, заварного теста и т.д. Благодаря большому запасу прочности, используются для интенсивной работы на промышленных предприятиях, пекарнях, в ресторанах, кафе, столовых. Стандартная конфигурация: 3 месильных органа: венчик, крюк, лопатка. Работают бесшумно и без вибрации. Легкая чистка и обработка деталей. Экономный расход электроэнергии.

- Все детали, соприкасающиеся с тестом, выполнены из нержавеющей стали (дежа и месильные органы).
- Прочный корпус
- Защитная панель из нержавеющей стали

По требованию:

1. Авто подъем и спуск дежи
2. Электронное управление скорости