

MIXER – MASTERHUMMUS

KRÁJENÍ – ROZMIXOVÁNÍ – HOMOGENIZACE

Výkonný samostatný stroj

s objemem 20–120 litrů (viz tabulka), dimenzovaný pro optimální zpracování všech druhů organických surovin (krájení, rozmixování, homogenizaci).

Čtyřlísté kotouče zaručují vynikající výkon v krátkém čase. Horní kotouče působí v horní polovině nádoby, spodní pak ve spodní. Tím je zaručeno rovnoměrné zpracování a promísení v co nejkratším čase. Nedochozí k přehřátí a poškození finálního produktu. Nože, nádoba a podstavec jsou vyrobeny z nerezové oceli a splňují veškeré hygienické požadavky.

Během procesu lze změnit rychlost také pro další fáze zpracování. Například u šlehaných produktů začínáme středními otáčkami a končíme vysokou rychlostí.

Bezpečnost obsluhy je maximální. Stroj se nespustí, pokud kryt chránící obsluhu není koncovým spínačem detekován na svém místě. Ovládání stroje je realizováno elektronickým panelem.



Parametry stroje: /mohou podléhat změně/

- Snadné použití, rychlá obsluha
- Frekvenční měnič (bezpečný provoz, delší životnost)
- Variabilní nastavení rychlosti otáček
- Bezpečnostní koncové spínače (víko nádoby)
- Krájení a drcení bez poškození materiálu
- Tichý chod bez vibrací
- Bez nutnosti olejování
- Snadná demontáž pro snadné čištění a údržbu
- Krájecí nože z materiálu nerez AISI 420
- Digitální časovač

- Další nože k dispozici jako opce

Vhodné použití pro:

- Všechny typy restaurací
- Pekárny
- Cukrárny
- Pizzerie
- Fast food
- Restaurace
- Nemocnice
- Různé jiné kuchyně apod.
- Zpracování i hustých produktů

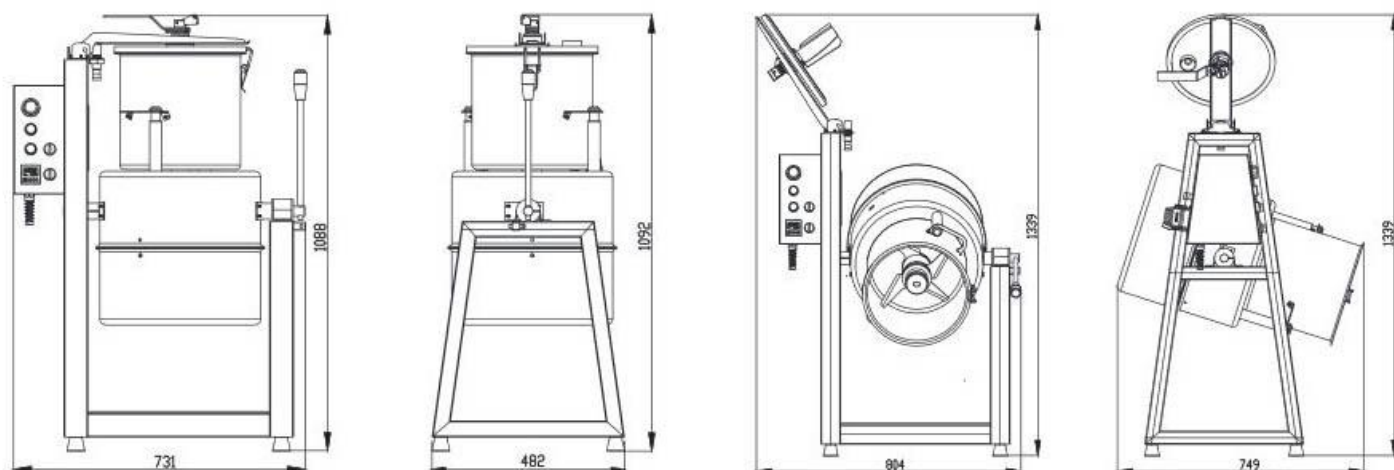
MIXER – MASTERHUMMUS

KRÁJENÍ – ROZMIXOVÁNÍ – HOMOGENIZACE

Dostupné varianty stroje

MODEL	KAPACITA [litr]	RYCHLOST [rpm]	PŘÍKON [kW]	PŘÍVOD [V]	ROZMĚRY (d x h x v) [cm]	KAPACITA DÁVKA [kg]	KAPACITA HODINA [kg]
L20IV	20	600-3000	2,2	230	40 x 58 x 102	6	90
L20I-LAB	20	600-3000	5,5	400	40 x 58 x 102	7-9	105
L45IV/L65IV	45/ 65	500-2500	7,5/ 11,0	400	69 x 55 x 124	15/ 22	225/ 330
L100IV / L120IV	100/ 120	500-2500	15,0/ 18,5	400	100 x 70 x 135	75	1200

Rozměry /platné pro stroje L20 IV/ L20I-LAB/



Orientační čas zpracování /platné pro stroje L20 IV/ L20I-LAB/

ZPRACOVÁNÍ SUROVINY	L20 IV [kg]	L20 I-LAB [kg]	ČAS [min.]
Míchání jogurt	10	12	3-4
Humus, pyrė, různé typy těst	8	10	3-4
Zpracování zeleniny	8	10	2-3
Příprava omáčky	10	10	4-5
Příprava marmelády	8	10	4-5
Příprava polévky	10	12	2-3
Příprava rajčatového protlaku	10	12	2-3
Krájení cibule	6	8	2-3