

Planet Mikser

Planetary Mixer

Планетарный миксер

58

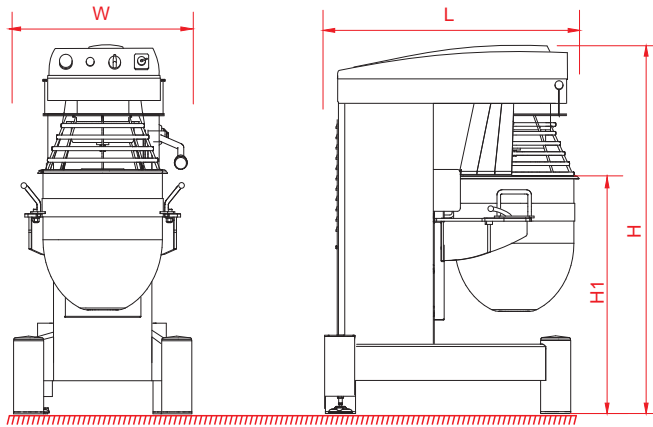


Temel aparatlar / Basic attachments / Базовая комплектация





Model / Model / Модель	Birim / Unit / Ед. Изм.	PMP 60M	PMP 80
Kazan kapasitesi Bowl capacity Емкость дежи	lt l л	60	80
Kafa dönüş hızı Motor rotation Вращения двигателя	dev/dak rpm об/мин	55-110-120	55-110-120
Fırça dönüş hızı Attachment rotation Вращения насадки	dev/dak rpm об/мин	140-280-520	140-280-520
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	680	850
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	940	1050
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1600	1600
Yükseklik (H1) Height (H1) Высота (H1)	mm mm мм	800	810
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	1,1 - 1,4 - 1,85	1,5 - 2 - 2,5
Hız kontrolü With speed controller С вариатором	kW kW кВт	2,2	4
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	250	265



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, spiral) paslanmaz çelikten alüminyumdan imal edilmiştir. Kullanım bakım ve temizliği çok kolaydır. Yeni geliştirilmiş tasarımı sayesinde her çeşit hamurun yoğrulmasının yansira yumurta, krema, mayonez ve benzeri gıda ürünlerini homojen bir şekilde karıştırır.

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

#### Opsiyonel :

1. Otomatik kazan kaldırma indirme sistemi
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. Bowl & mixing tools, wire whisk, spatula, spiral are made of aluminium. Cleaning and maintenance can be done easily.

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

#### Optional :

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, спираль, лопатка. Работают бесшумно и без вибрации. Легкая чистка и обработка деталей. Экономный расход электроэнергии.

- Дежа изготовлена из нержавеющей стали, венчик, спираль и лопатка изготовлены из алюминия.
- Прочный корпус
- Раздвижные нержавеющая крышка с выключателем безопасности

#### По требованию :

1. Автоподъем и спуск дежи
2. Электронное управление скорости