

Mikser Turbo TRX-22, Sammic, Wymiary maszyny podczas pracy 568x1643x(H)1219 mm Wymiary maszyny złożonej 568x963x(H)1651 mm, 400V

Producent: Sammic

Nr referencyjny: 3030506

Cechy produktu

Długość (mm): 568
Szerokość (mm): 164
Wysokość (mm): 1219
Moc wejściowa (W): 2200
Napięcie (V): 400
Długość ramienia miksującego (mm): 600

Mikser Turbo przeznaczony do miksowania i rozdrabniania żywności w naczyniach o pojemności do 800 litrów, czyli w kuchniach o dużej wydajności, a nawet w przemyśle spożywczym
Idealny do miksowania żywności bezpośrednio w kotłach warzelnych
Ramię o długości 600 mm miksuje równie skutecznie w każdym rodzaju naczynia, okrągłym lub prostokątnym. Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10
Łatwość użytkowania: może poruszać się w różnych kierunkach, regulowana wysokość, mocowanie na wózku z 4 antypoślizgowymi gumowymi kółkami, w tym 2 z hamulcami
Idealny balans ramienia rozdrabniającego zapobiega wywróceniu się lub przechyleniu urządzenia do tyłu, nawet jeśli ramię lub kółka podstawy nie są zablokowane
Dźwignia zabezpieczająca umożliwia blokowanie ramienia jedną ręką
Łatwo dostępny, wodoszczelny, odchylany panel sterujący
Regulacja prędkości na dwóch poziomach: 750 i 1500 obr./min
Panel sterujący z wbudowanym timerem: możliwość pozostawienia pracującego urządzenia nawet przez 60 minut bez konieczności jego kontroli
Przewody elektryczne schowane w stelażu wózka, dzięki czemu obszar roboczy wolny jest od jakichkolwiek przeszkód ograniczających swobodny ruch ramienia miksującego
Turbina, osłona, tarcza i nasadka łatwo demontowalne, bez użycia narzędzi; mogą być myte w zmywarce
Mikroprzełącznik bezpieczeństwa sterujący pozycją urządzenia: nie pozwala na pracę turbiny, gdy ramię jest zbyt wysoko lub zbyt nisko
Do użycia z 3 opcjonalnymi i łatwo wymienialnymi sitami miksującymi