

BAKOCA

BAGER - KONDITOR & CATERING DATABLAD

F2 UNIMIX - AUTOMATISK SPIRALÆLTER MED FAST KEDEL

UNIMIX-spiralælder 60 kg

Mixerens krop er fremstillet i stål, med slagfast overfladebehandling.

Den centrale Dej-kniv samt, Spiral-arm er fremstillet i rustfrit stål.

Beskyttelsesafdækning i ABS-plastmateriale.

Denne Spiralælder er fremstillet til bagerier og konditorier og yder en effektiv arbejdsproces og arbejdscyklus.

Arbejds cyklussen kan være manuel eller automatisk. 2 hastigheder, begge med programmerbar timer.

Det er også muligt at ændre kedlens rotation under den automatiske cyklus. Kilerem-system som eliminerer vibrationer og støj: Dette system giver en betydelig besparelse i vedligeholdelsesomkostningerne.

Det lavspænding elektriske system (24 volt) har et automatisk beskyttelsessystem med et meget enkelt kontrolpanel ved automatisk eller manuel anvendelse.

F2 Unimix M60

Spiralmotor: 2-speed

Kedelmotor: 2-speed

37 kg mel = 60 kg dej

Kedelkapacitet: 95 L

Kedel diameter: 58 cm

Motor: 1,5/3,0 kW

Strøm: 400/3/50

Maskindimension: D 110 x B 61 x H 118 cm

Vægt: 325 kg



Unimix M60