

BAKOCA

BAGER - KONDITOR & CATERING DATABLAD

EFFEDUE UNIMIX - AUTOMATISK SPIRALÆLTER MED FAST KEDEL

AUTOMATISK SPIRALÆLTER MED FAST KEDEL

UNIMIX-spiralælter 40 kg

Mixerens krop er fremstillet i stål, med slagfast overfladebehandling.

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

Beskyttelses-afdækning i ABS-plastmateriale.

Denne Spiralælter 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 i 1. speed.

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 M40

Spiralmotor: 2-speed

Kedelmotor: 2-speed

25 kg mel = 40 kg dej

Kedel kapacitet: 70 L

Kedel diameter: 53 cm

Motor: 1.5/3.0 Kw

Strøm: 400/3/50

Maskindimension: D 105x B 57x H 118 cm

Vægt: 275 kg



UNIMIX M40