Mélangeurs

Découvrez notre vidéo en ligne

■ Mélangeur à viande MIX 165 p

+ EN DÉTAILS

■ Forme sphérique de la cuve et double bras mélangeur conçus pour réduire de moitié le temps de pétrissage

■ Supplément vitesse variable pour Pétrin Mélangeur à viande (option disponible pour tous les modèles à cuve motorisée)

Références	Moteur(s)	Volume cuve (l)	Capacité cuve à viande (kg)		Vitesse bras (tpm)	Sens de mélange	Vitesse cuve (tpm)	Puissance totale (kW)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
			Chaire dense / sèche	Chaire fine / humide					Largeur	Profondeur	Hauteur	
MIX 65 e	1	65	± 6 à 27	± 6 à 40	47 - 56	Sens unique	–	0,25	690	990	1 060	110
MIX 65 p	2					Deux sens	14 - 16	0,5				123
MIX 95 e	1	95	± 13 à 43	± 13 à 65		Sens unique	–	0,55	760	1 110	1 190	144
MIX 95 p	2					Deux sens	14 - 16	0,8				157
MIX 165 p		165	± 18 à 80	± 18 à 120			9 - 11	1,87	910	1 250	1 330	283

Mélangeurs / barattes sous-vide

■ Mélangeur sous-vide réfrigéré MPR 220

+ EN DÉTAILS

■ Avec bras mélangeur démontable

Découvrez notre vidéo en ligne

■ Emplacement prévu pour un Bac Europe de capacité 200 l

■ Commande par tablette

Références	Raccordement électrique	Capacité (l)	Dimensions (mm)			Poids (kg)
			Largeur	Profondeur	Hauteur	
MPR 150	400 V tri + T + N 3 kW - 16 A	150	1 357	979 / 1 196	1 347 / 2 252	620
MPR 220		220				655
MPR 300	400 V - 50 Hz - 16 A	300	1 907	1 256 / 2 789	1 922 / 2 585	1 200