



ИМПЕКСМАШ

ТОРГОВО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ЦЕНТР

25005, г. Кировоград
ул. Добровольского, 2
тел: 38 (0522) 30-89-20
38 (0522) 30-89-21
38 (067) 520-02-04
38 (050) 487-10-90

“STAR mix”

Планетарные миксеры
(Италия)



Планетарные миксеры «STAR mix» предназначены для приготовления различных кондитерских масс, таких как яичные и сливочные кремы, белковые массы, муссы, бисквитные, песочные и дрожжевые сорта теста.

Применяются в:

- пекарнях малой и средней мощности
- цехах и участках по выпуску кондитерских изделий
- пекарнях при ресторанах, кафе, супермаркетах
- точках «быстрого питания»

Простая, надежная конструкция, использование высококачественных материалов и комплектующих обеспечивают высокие эксплуатационные свойства машин.

Миксер может иметь несколько типов управления:

- механическую систему управления скоростью (2 или 3 скорости)
- частотный преобразователь для плавной регулировки скорости

В комплект миксера входит дежа и 3 сменных месильных органа - венчик, лопатка, крюк или спираль.

По желанию заказчика миксеры «STAR mix» комплектуются дополнительными дежами, месильными органами разных типов (венчик, венчик массивный, лопатка, крюк, спираль, скребок), каретками для перемещения деж по производственному цеху.



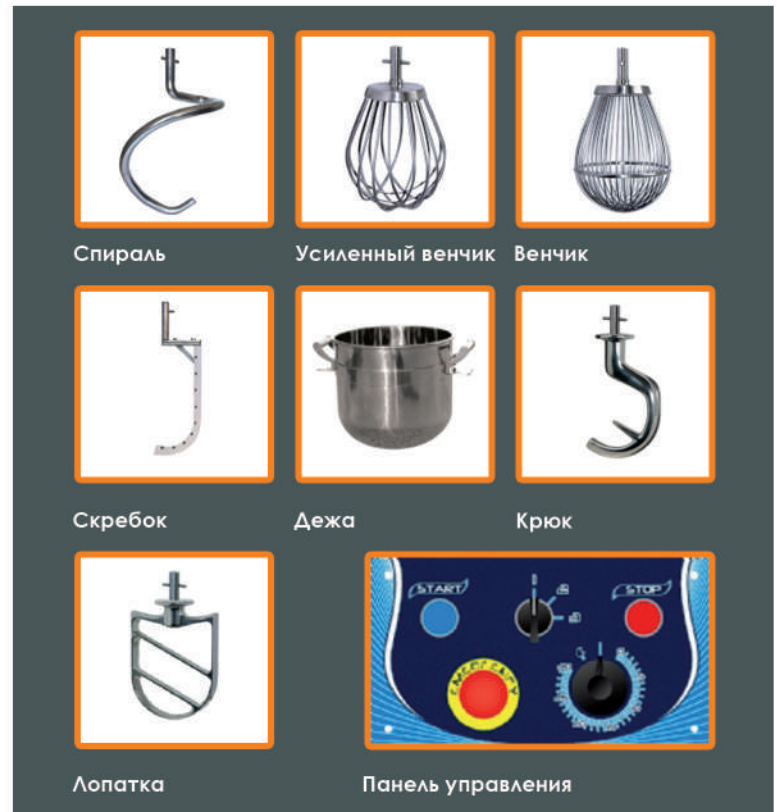
Миксер PL 20 CS



Миксер PL 20

Отличительные особенности планетарных миксеров "STAR mix":

- оптимальные скорости вращения месильного органа
- все элементы конструкции, контактирующие с взбиваемыми массами, изготовлены из нержавеющей стали
- обеспечена удобная загрузка компонентов и выгрузка готового продукта
- усиленный корпус и цилиндрическая дежа, изготовленная методом холодной вытяжки из нержавеющей стали без сварных швов, обеспечивают удобство и долговечность в эксплуатации
- дежа имеет защитную решетку, изготовленную из толстых нержавеющей прутьев, при открывании которой происходит блокировка вращения месильного органа в соответствии с требованиями европейских норм безопасности
- современный дизайн



Технические характеристики:					
Модель	PL10	PL20	PL30	PL40	PL60
Объем дежи, л	10	20	30	40	60
Мощность, кВт	0,55	1,1	2,2	2,2	3,0
Напряжение, В	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50 380/3/50	220/1/50 380/3/50
Количество органов	3	3	3	3	3
Габаритные размеры, см	69x42x60	69x61x93	83x60x135	92x68x148	96x73x157
Масса, кг	70	90	180	210	230