



Планетарные миксеры **серии М** - это универсальное решение для предприятий общественного питания, пекарен, кондитерских. В предлагаемых моделях для перемешивания используется принцип планетарного вращения мешалки внутри неподвижной дежи (емкости, где производится перемешивание). Соотношение скорости вращения перемешивающего органа и скорости вращения по большому радиусу составляет **1:1,5**, что гарантирует наилучшие результаты перемешивания во всем диапазоне скоростей. При производстве миксеров **серии М** был использован опыт ведущих европейских производителей. Скорость перемешивающего органа регулируется бесступенчато с помощью инвертера в диапазоне **от 100 до 300** оборотов в минуту.

Область использования планетарных миксеров очень широка. С их помощью можно без труда приготовить тесто практически любой консистенции, перемешать начинку для теста, фарш, творог, салат, взбить сливки.



Технические особенности:

- прочная станина из стали толщиной **3 мм**, покрытая порошковой эмалью, безопасной для использования с пищевыми продуктами;
- защитный экран в виде решетки из нержавеющей **стали**



AISI304, позволяет загружать ингредиенты без выключения перемешивания;

- датчики закрывания защитного экрана и установки дежи исключают включение перемешивания в случае не правильной установки;
- дежа из нержавеющей **стали AISI304** с фиксаторами и ручками легко устанавливается и снимается;
- для подъема/опускания дежи используется специальный рычаг с минимальным усилием нажатия;
- панель управления состоит из регулятора скорости вращения, кнопки пуска, кнопки аварийной установки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Модель	Объем, л	Напряжение питания	Частота, Гц	Максимальная загрузка, кг	Мощность, кВт	Скорость вращения, об/мин	Вес, кг	Габаритные размеры, мм
M 20	20	220 / 1 / 50	50	6	1,1	100 -300	113	670 x 445 x 915
M 30	30	220 / 1 / 50	50	10	1,5	100 -300	135	700 x 475 x 985
M 40	40	220 / 1 / 50	50	12	2,2	100 -300	162	820 x 605 x 1115
M 60	60	220 / 1 / 50	50	20	3	100 -300	187	860 x 645 x 1215