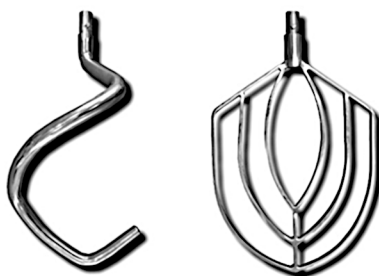




REMIX - Ubijaczki planetarne

Przemysłowa ubijaczka planetarna REMIX to urządzenie przeznaczone głównie do pracy w cukierniach i piekarniach, choć i inne branże przemysłowe, jak chemiczna, farmaceutyczna, czy przetwórstwa żywności, mogą z powodzeniem z niej korzystać. Wyposażona jest w automatycznie podnoszony kocioł (transportowany na obszarze zakładu na trzykołowym wóze) i trzy narzędzia robocze; różgę – ubijanie piany, kremów, śmietany, itp., na dużych prędkościach, mieszadło płaskie – odpowiednie dla żywności sproszkowanej i gąbczastej, np. farszów, na prędkościach średnich, i hak-spiralę – do miesienia ciast luźnych, lepkiej żywności stałej, surówek, itp. na małych prędkościach. Narzędzia te obracają się wokół swej osi i jednocześnie po okręgu kotła. Części maszyny, mające bezpośredni kontakt z żywnością, wykonane są ze stali nierdzewnej, a ich powierzchnia jest wykończona zgodnie z najwyższymi standardami higienicznymi. Masywna, stalowa obudowa, w której umieszczony jest silnik elektryczny, zapewnia stabilność pracy maszyny i niski poziom hałasu.

Urządzenie jest sterowane za pomocą czytelnego i łatwego w obsłudze panelu elektronicznego, na ekranie którego widoczne są wszystkie istotne parametry pracy urządzenia. Panel umożliwia także zapisanie w jego pamięci wielu aplikacji roboczych. Można wybrać dwie opcje pracy ubijaczki. Tryb automatyczny – uruchamia zapisane w pamięci cykle pracy i tryb manualny – gdzie każdy pojedynczy parametr pracy narzędzia można ustawić ręcznie, na poziomie koniecznym w danej chwili. Prędkość obrotowa narzędzia jest niezmienna w danym cyklu pracy. Niezbędne zasilanie to 400V, 50 HZ.



Model	Pojemność (l)	Obroty na minutę	Moc silnika	Wymiary (cm) dł./szer./wys.	Waga (kg)
REMIX 80	80	od 60 do 320 skok co 10 obr.	4 kW	105/70/150	340
REMIX 100	100	od 60 do 320 skok co 10 obr.	5.5 kW	105/70/150	450