



Uniwersalna miesiarko-ubijaczka RE 22/24

Urządzenie to ma zastosowanie do przygotowywania lekkich (rzadkich) oraz półtwardych (gęstych) mas i ciast, kremów, majonezów czy puree. Można stosować ją do ubijania śmietany lub białek jaj. Odpowiednio wyposażona służyć może również jako maszynka do mielenia mięsa, maku lub siekania warzyw i owoców (szatkownica). Korpus wykonany ze stali lakierowanej. Osłona kociołka wykonana ze stali nierdzewnej. Wewnątrz obudowy znajduje się również śruba do podnoszenia i opuszczania kociołków. Maszyna wyposażona jest w gniazdo do montażu i napędu przystawek do krojenia i szatkowania.

Wyposażenie: kociołki z wózkiem oraz akcesoria (hak, ubijak, różga) na 30 i 60 litrów. Uchwyt redukcyjny do kociołka 30l. Istnieje możliwość zakupu dodatkowych przystawek: młynka do maku, młynka do mielenia mięsa, przystawki do szatkowania.

Trójstopniowa, skokowa regulacja prędkości obrotów

Moc silnika na poszczególnych biegach: 1,5/2,2/ 2,8 kW

Zasilanie: RE 22 - 400 V: 50 Hz
RE 24 - 230 V: 50 Hz

Wymiary: szerokość. 60 cm,
długość 110 cm, wysokość 115 cm, waga 360 kg

