

ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ СЕРИИ РМ

Планетарные миксеры WLBake предназначены для работы со всеми видами теста (бисквитное, белковое, заварное, песочное, дрожжевое) и комплектуются тремя рабочими органами: венчиком, лопаткой и спиралью. Широкий ассортимент и опционал позволяют подобрать наиболее подходящую модель. Планетарные миксеры могут применяться в малых пекарнях, кондитерских цехах, пиццериях и заведениях общественного питания.

Особенности:

- тип трансмиссии – ременная передача;
- корпус из окрашенной стали, все соприкасающиеся с тестом элементы выполнены из нержавеющей стали;
- миксеры оснащены защитной крышкой с направляющими для подачи компонентов, с экстренной остановкой замеса при поднятии;
- все модели оснащены таймером;

В ассортименте:

- электромеханическая или электронная панель управления;
- трехскоростное исполнение или с вариатором скорости;
- напольные и настольные модели.

Обозначения:

- В – настольное исполнение;
- 3V – трехскоростная модель;
- VAR – вариатор скорости;
- E – электронная панель управления.

Опции и аксессуары:

- дежа на колесах 60 и 80 л;
- тележка для дежи 40, 60, 80 л;
- комплект деж и насадок уменьшенного объема (дежа+венчик+лопатка+крюк);
- дополнительные венчики, лопатки, крюки, дежи;
- скребки для деж 40, 60, 80 л;
- подставки (стенды) для малых миксеров 12В и 20В с полкой для рабочих инструментов.



PM 40 EVAR



PM 40 VAR



PM 20B VAR



НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ

| Модель | PM 12B VAR | PM 20B VAR |
|--------------------------|-------------|------------|
| Объем дежи, л | 12 | 20 |
| Частота вращения, об/мин | 12,5-490 | 12,5-490 |
| Напряжение, В | 220 | 220 |
| Мощность, кВт | 0,37 | 0,5 |
| Габариты, мм | 520x400x630 | 600x47x711 |
| Масса, кг | 46 | 56 |

ТРЕХСКОРОСТНЫЕ МИКСЕРЫ

| Модель | PM 20 3V | PM 40 3V | PM 60 3V | PM 80 3V |
|--------------------------|--------------|--------------|---------------|---------------|
| Объем дежи, л | 20 | 40 | 60 | 80 |
| Частота вращения, об/мин | 107/214/321 | 72/140/275 | 72/140/275 | 72/140/275 |
| Напряжение, В | 380 | 380 | 380 | 380 |
| Мощность, кВт | 0,5/0,75/1,1 | 0,75/1,1/1,3 | 1,1/1,5/1,7 | 1,1/1,5/1,7 |
| Габариты, мм | 700x500x1200 | 910x650x1520 | 1000x680x1600 | 1000x680x1600 |
| Масса, кг | 110 | 250 | 280 | 290 |

МИКСЕРЫ С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ

| Модель | PM 20 VAR 220 В | PM 20 VAR | PM 40 VAR | PM 60 VAR | PM 80 VAR |
|--------------------------|-----------------|--------------|--------------|---------------|---------------|
| Объем дежи, л | 20 | 20 | 40 | 60 | 80 |
| Частота вращения, об/мин | 56-320 | 56-320 | 56-320 | 56-320 | 56-320 |
| Напряжение, В | 220 | 380 | 380 | 380 | 380 |
| Мощность, кВт | 0,75 | 0,75 | 2,2 | 3 | 3 |
| Габариты, мм | 700x500x1200 | 700x500x1200 | 910x650x1520 | 1000x680x1600 | 1000x680x1600 |
| Масса, кг | 110 | 110 | 250 | 280 | 290 |

МИКСЕРЫ С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ И ПРОГРАММИРУЕМОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ

| Модель | PM 40 EVAR | PM 60 EVAR | PM 80 EVAR |
|--------------------------|--------------|---------------|---------------|
| Объем дежи, л | 40 | 60 | 80 |
| Частота вращения, об/мин | 56-320 | 56-320 | 56-320 |
| Напряжение, В | 380 | 380 | 380 |
| Мощность, кВт | 2,2 | 3 | 3 |
| Габариты, мм | 910x650x1520 | 1000x680x1600 | 1000x680x1600 |
| Масса, кг | 250 | 280 | 290 |

Все миксеры на 40, 60, 80 л могут оснащаться автоматическим подъемом и опусканием дежи