

DEIGBLANDER - MEAT MIXER

BLANDEMASKIN FOR PØLSE OG KJØTTDEIG, FISK OG KJØTTFARSE, ANDRE DEIGER OG BLANDINGER

TEKNISKE DATA - TECHNICAL DATA

MODELL MODEL	IMP 30 Enkeltblad single paddle	IMP 50 Enk.blad single paddle	IMP 50 Dob.blad double paddle	IMP 75 Enk.blad single paddle	IMP 100 Dob.blad double paddle	IMP 120 Dob.blad double paddle	IMP 150 Dob.blad double paddle
Mengde kapasitet working capacity	30 Kg	50 Kg	50 Kg	75 Kg	100 Kg	120 Kg	150 Kg
Motor motor	V 230-400/3/50Hz V 230/1/50Hz	V 230-400/3/50Hz V 230/1/50Hz	V 230-400/3/50Hz V 230/1/50Hz	V 230-400/3/50Hz V 230/1/50Hz	V 230-400/3/50Hz V 230/1/50Hz	V 230-400/3/50Hz V 230/1/50Hz	V 230-400/3/50Hz V 230/1/50Hz
Kraft power	hp 1 kW 0,75	hp 2 kW 1,5	hp 2,5 kW 1,8	hp 2 kW 1,5	hp 2,5 kW 1,8	hp 2,5 kW 1,8	hp 2,5 kW 1,8
Vekt weight	40 Kg	80 Kg	100 Kg	85 Kg	110 Kg	120 Kg	135 Kg
Størrelse dimension	36x72x57 cm	46x80x102 cm	57x80x104 cm	46x98x102 cm	57x116x104 cm	63x110x108 cm	63x126x108 cm
Tilleggsutstyr optional	Understell m hjul trolley						

Vårt utvalg av kjøttblandemaskiner er utviklet for å blande ulike typer kjøtt, også med krydder og tilsetningsstoffer som væsker og bindemiddel. Deigblender maskinene kan derfor tilpasses mange forskjellige produksjonsbehov. Kjøttmikserene finnes i mange forskjellige størrelser, med kapasitet fra 30 til 100 kg. De kan leveres både i enbladet eller tobladet versjon. Kjøttblenderen tar liten plass men har stor kapasitet. Disse deigblenderene er laget i rustfritt stål, og maskinene er enkle både i bruk og renhold. De er spesielt tilpasset små og mellomstore næringsmiddel bedrifter innen kjøtt og fisk, men også til bakeri produksjon.

Alle sikkerhetsdetaljer er utformet med den største omhu og er utarbeidet i samsvar med EUs regelverk på området. Maskinene er utstyrt med lavspenningskontroll og har innebygget mikrobrytere i lokket for nødstop. De nyeste detaljene når det gjelder tekniske løsninger er benyttet for å gjøre arbeidet lettere, spesielt gjelder dette tippemekanismen for å tømme maskinen når produktet er ferdig bearbeidet. Deigblenderen har også impulsbryter for å skifte blanderetning slik at man får en mer gjennomarbeidet blanding. Blanderbladene tas ut på en enkel måte, og deigblenderen er lett å rengjøre etter bruk.

Our range of meat mixers is designed for mixing various types of meat and can thus be adapted to a wide range of production needs. With capacity varying from 30 to 100 kg capacity, the mixers are available in one-paddle or two-paddle version. Space-efficient and with structures entirely made in stainless steel, these mixers are the ideal solution for small and medium users.

Safety devices have been designed with extreme care and fully comply with EEC regulations. Low volt controls and emergency micro switches on the tub cover are supplied standard. Up dated technical solutions ease the different stages of the process including tipping tub for endprocess emptying, impulse switch to reverse operation direction and thus achieve better mixing results, removable paddles for easy cleaning at the end of the process.

Markedsnett AS

Schweigaardsgt. 34 A, 0191 Oslo
tel. +47 22 17 60 60, fax. +47 22 17 67 47

www.mnett.no, post@mnett.no