

Planetové mixéry

TEKNO
STAMAP

C-LINE 20

Planetární mixér C-LINE 20 s kapacitou mísy 20 litrů byl speciálně navržen pro malé řemeslné pekárny a cukrárny. Stroj jsou cenově výhodný, mají nízké provozní náklady a vyžaduje minimální údržbu. Mixér má jednoduchý ovládací panel, kterým se dá nastavit čas a rychlost hnětení. Na míchání lze použít různé nástroje, které se dají lehce a rychle vyměnit. Je ideální na šlehání (např. pěny, krémy a jiných šlehaných hmot) a také k míchání malého množství těsta. Disponuje plynulým variátorem rychlosti od 30 do 120 otáček za minutu.

Technické vlastnosti

Konstrukce s volně stojícím podstavcem se skládá z odolné nerezové oceli, ochranné mřížky a krytu hlavy, která je pokryta speciálním vytvarovaným plastickým bezpečnostním krytem odolným proti nárazu. Vnitřní komponenty pohonu jsou z odolné a ušlechtilé oceli, zatímco převodovky jsou konstruovány ze slitiny nerez, niklu, chromu, molybdenu.

- součástí je mísa a 3 nástroje (spirála, drátěná metla a protínáčka, volitelně hák).
- nerezová mísa o objemu 20 litrů,
- hmotnost 120 kg,
- příkon 0,75 kW,
- rozměry š 450 x h 663 x v 1215 mm
- napájení 230V/1PH/50Hz, (standardně dodáván připojovací kabel bez vidlice).

Ovládací panel

- 1 • tlačítko start
- 2 • časovač 0 - 30 min
- 3 • STOP tlačítko
- 4 • variátor rychlosti

