

# Planetové mixéry

## TEKNO SP4I

Mixéry TEKNO jsou určeny pro střední a velkou produkci. Robustní, praktické, cenově výhodné s nízkými provozními náklady a minimální údržbou. Díky své pružnosti mohou být použity jak v cukrárnách tak i v průmyslových podnicích, kde potřebují spolehlivé a univerzální stroje. Jedním z hlavních rysů, které přispívají k přesnému ovládnání je elektronický ovládací panel, na kterém lze nastavit čas a rychlost míchání. Na míchání lze použít různé míchací nástroje, které se dají lehce a rychle vyměnit.

### Technické vlastnosti

Mixéry se skládají z ocelového těla, ochranné mřížky a krytu hlavy která je pokryta speciálním vytvářeným plastickým bezpečnostním krytem odolným proti nárazu.

- Vysoký výkon motoru a vysoký točivý moment.
- Převodovky vyrobené z nikl-chrom-molybdenové nerezové oceli pracují v olejové lázni.
- Tepelná ochrana motoru.
- **Elektronická variabilní rychlost 30 - 125 ot./min.**
- **Digitální časovač.**
- Napájení 400V/3/50Hz, (standardně dodáván přípojovací kabel bez vidlice).
- Mísa, spirála, drátěná metla a protínačka.

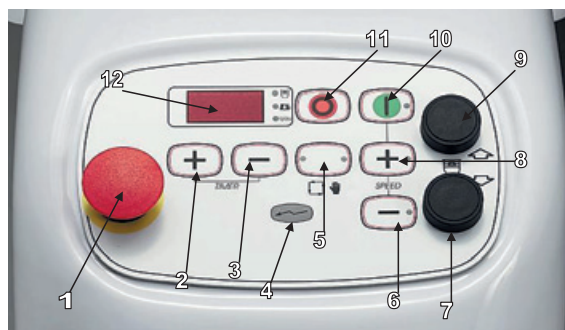
U modelů 80/100/120:

- Mísa na kolečkách s motorizovaným zdvihem.
- Nerezové nástroje.



### Ovládací panel

- bezpečnostní tlačítko STOP
- zvýšení času
- snížení času
- kontrolka napájení
- automat / manuál
- snížení rychlosti
- mísa nahoru (jen u 80-120)
- zvýšení rychlosti
- mísa dolů (jen u 80-120)
- START
- STOP
- displej



Model	Kapacita díže (L)	Hmotnost (kg)	Výkon (kW)	Motorizované zvedání a mísa na kolečkách	Rozměry šxh xv (mm)
TEKNO 40 SP4I	40	280	3	NE	600x900x1450
TEKNO 60 SP4I	60	370	4	NE	700x1000x1570
TEKNO 80 SP4I	80	500	5,5	ANO	940x1100x1680
TEKNO 100 SP4I	100	550	7,5	ANO	940x1100x1800
TEKNO 120 SP4I	120	600	7,5	ANO	940x1100x1900