



MIXER MX-FU & MX-FUW

Questa impastatrice è stata ideata seguendo i criteri di solidità, accuratezza, affidabilità, facilità di pulitura e assenza di manutenzione o parti di ricambio, questo perché abbiamo scelto le migliori soluzioni tecnologiche e di materiali nella costruzione di questa impastatrice per carne, vegetali e prodotti teneri e delicati.

Sistema di mescolatura a palette intersecanti bidirezionali o con nastro a palette controflusso per una ottima omogeneità finale.

La vasca ha due culle a differente livello per una migliore mescolatura e scarica da entrambi i livelli così da velocizzare lo svuotamento e in particolare fa sì che il primo prodotto scaricato sia uguale all'ultimo evitando un non desiderato ulteriore impasto.

CARATTERISTICHE:

- Esclusivo scarico automatico doppio che accetta qualsiasi tipo di vagonetto standard europeo garantendo uno scarico velocissimo.
- Speciale conformatura del ciclo di mescola che evita lo smelmamento e l'impasto durante lo scarico.
- Massiccia costruzione in **Acciaio inox AISI 304**
- microimpallinatura a vetro
- saldature e angoli smussati per evitare annidamenti batterici
- gruppo di movimentazione all'interno della carenatura e staccato dalla vasca
- pulizia velocissima tramite sganci veloci posteriori e anteriori svitabili.
- Alberi smontabili
- protezioni antiinfortunistiche per salvaguardia prodotto e operatore a norme CE

Optionals:

- velocità variabile alberi
- velocità relativa al prodotto
- microcomputer per salvataggio ricette
- caricatore per vagonetti
- sistema di pesatura
- iniezione di gas refrigerante
- touch screen b/n e a colori

*Le immagini sono puramente a scopo illustrativo

We protect your products