

MÉLANGEUR MIX30-MIX60-MIX80-MIX100- MIX150-MIX200-MIX275 TALSA

Entièrement en acier inoxydable • Dessin exclusif breveté du bras qui réalise un travail doublement effectif : pendant que l'une des deux branches extrait le produit du fond de la cuve et la remonte à la surface, l'autre effectue le processus inverse, réduisant ainsi le temps de pétrissage • Le produit n'est pas frotté contre la cuve • Tête équipée d'un ressort pneumatique • Arrêt dès l'élévation du couvercle • Cuve basculante pour nettoyage aisé • Couvercle transparent résistant avec entrées pour additifs • Fond fermé • Roulettes pour un déplacement plus aisé •

Modèle E-économique (1 moteur) : Marche/arrêt par interrupteur de sécurité • Vitesse de mélange réglable par frein situé dans la partie inférieure de la cuve.



Modèles P-professionnel (2 moteurs) : Cuve motorisée • Commande et inversion du sens de rotation du bras par boutons poussoir permettant un pétrissage plus intense en moins de temps, même avec de faibles quantités • Boîtier électrique étanche à basse tension de sécurité.



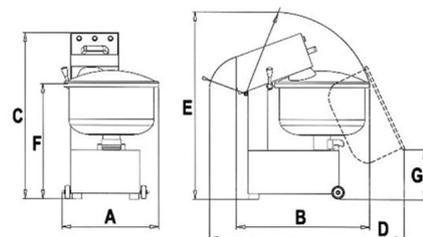
Modèles avec 1 moteur (bras, mod. E-écon) ou 2 moteurs (bras et cuve, mod. P-professionnel avec inversion du sens de rotation du bras par boutons poussoirs). Cuve basculante. Roulettes. Mod E : poignée de régulation de vitesse de la cuve par frein. Système breveté bras doux à deux branches, imitation du bras humain, incliné pour faire remonter la masse du fond de la cuve jusqu'à la surface et vice-versa. Parfaite consistance des graisses: pendant 90% du parcours rotatif du bras, la chair ne frotte pas l'acier inoxydable de la cuve.



Options : • V-Variateur électronique de vitesse du bras 20/90 tours/minute
• M-Monophasé



		MIX30	MIX65	MIX80	MIX100	MIX150	MIX200	MIX275
Bowl volume • Schüsselvolumen • Volume cuve • Volume mengkom • Volumen vasca • Volumen artesa	Liter	New 30 lit	New 65 lit	80 lit	100 lit	150 lit	200 lit	275 lit
Bowl meat capacity • Schüsselinhalt Brät • Capacité cuve à viande • Capaciteit mengkom vlees • Capacità vasca carne • Capacidad carne artesa	± kg	± 5-18	± 7-45	± 11-55	± 15-70	20-100	25-130	35-180
Paddle shaft speed • Mischarmgeschwindigkeit • Vitesse bras • Snelheid mengarm • Blandearm-hastighed • Velocità pala • Velocidad pala	rpm	47 rpm 50 Hz (56 rpm 60 Hz)						
Option "V"-Variable paddle speed • Auf Wunsch: "V"-Stufenlos regulierbare Mischarmgeschwindigkeit • Option "V"-Vitesse variable bras • Opție "V"-Variabile snelheid mengarm • Opzione "V"-Velocità variabile pala • Opción "V" velocidad variable pala	Mod "PV" rpm	Optional electronic variable speed for P models: 20-90 rpm (50/60 Hz)					35-75 rpm	
Models P: Bowl speed • Schüsselgeschwindigkeit • Vitesse cuve • Snelheid mengkom • Velocità vasca • Velocidad artesa.	Mod "P"	14 rpm 50 Hz (16 rpm 60 Hz)			9 rpm 50 Hz (11 rpm 60 Hz)			
Power • Leistung • Puissance • Vermogen • Potenza • Potencia	HP	0,25/0,58	0,33/0,66	0,75/1,08	0,75/1,08	2,5	2,75	2,75
	kW	0,18/0,43	0,25/0,50	0,55/0,80	0,55/0,80	1,87	2,05	2,05
Net Weight • Nettogewicht • Poids net • Peso neto	± kg	± 68/75	± 78/89	± 97/107	± 105/117	± 202	± 250	± 281



cm	M35	M60	M80	M100	M150	M200	M275
A	53	60	66	68	84	92	99
B	71	82	88	92	105	124	132
C	90	100	110	110	123	129	136
D	107	120	133	134	152	163	177
E	116	135	147	150	170	173	187
F	59	69	75	75	85	86	93
G	26	29	30	29	30	25	25
m3	0,7	0,7	1	1	1,6	2,1	2,6



Contact : Robert PUJOL
Tél. : 06 13 80 80 70
Email : rpujol@vimat.fr

VIMAT SARL
517, CHEMIN DE LA MAURENQUE
81500 LAVAUR
TEL 05 63 58 08 15



Rejoignez-nous
sur Facebook !