

Mischen

Salat- und Feinkostmischer K120

Schonendes und homogenes Mischverfahren für Gemüse, Salat, Kräuter, Feinkost zur Herstellung von Wurst, Hamburgern, Salatmischungen und Fertigprodukten.

bis 1.200 kg/Std. max. Kapazität



Ihr Nutzen



Sanftes Mischverfahren für z.B.
Salatmischungen, Feinkostsalaten oder
Produktion von Wurstwaren, Hamburger

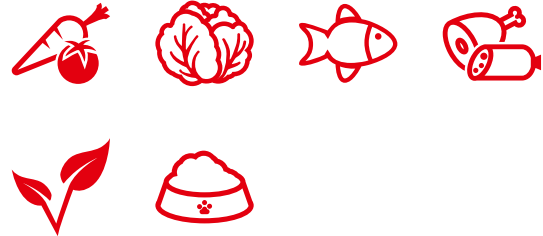


Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten zum
Mischen von Lebensmitteln



Das Mischsystem mit doppelter Mischwelle mit
sich überschneidenden Paddeln garantiert eine
schonende Behandlung der Lebensmittel

Produktgruppen



Portrait

Salate, Rohkost, Zutaten für Wurst und Hamburger schonend und schnell mischen

Der Salat- und Feinkostmischer K120 ist optimal geeignet für den Einsatz in kleineren und mittleren Verarbeitungsbetrieben.

Rohkost, z.B. auch Krautsalat, knackige Salatmischungen, aromatische Kräuter und Obst



werden schonend und schnell gemischt - ebenso knetet und mischt der K120 Fleischzutaten für die Produktion von Wurstwaren, Hamburgern sowie andere Lebensmittel, z.B. für die Pizzaherstellung. Auch für die Herstellung von Feinkostprodukten wie z.B. Kartoffelsalaten ist der K 120 optimal geeignet.

Das Mischsystem mit der doppelten Mischwelle mit sich überlappenden Paddeln garantiert eine sanfte Behandlung der Produkte und ein homogenes Mischen. Die große Entleerungsöffnung ermöglicht in wenigen Sekunden eine vollständige Entleerung des Produktes in Transportwagen verschiedener Größen. Die leichte Zugänglichkeit und das glatte Oberflächendesign garantieren eine schnelle und effektive Reinigung. Durch die stabile Bauweise in Edelstahl und eine zuverlässige Mechanik ist die Maschine für eine lange, wartungsfreie Benutzung geeignet.

Nutzvolumen: ca. 50-70 %, abhängig vom Produkt
Mischzeit: abhängig vom Produkt und dem gewünschten Vermischungsgrad (z.B. bei Blattsalaten ca. 30-60 Sekunden)

Vorteile



Schonendes Mischverfahren für empfindliche Produkte

Das Mischsystem mit doppelter Mischwelle mit sich überschneidenden Paddeln garantiert eine schonende Behandlung der Lebensmittel und homogene Mischungen.



Optimale Wartung, Reinigung und Bedienung

Durch die robuste Bauweise in Edelstahl und eine zuverlässige Mechanik ist der K120 für eine lange, wartungsfreie Benutzung optimal geeignet. Die Mischwellen können schnell und leicht ausgebaut werden, glatte Oberflächen ohne scharfe Kanten ermöglichen eine schnelle, einfache, wirkungsvolle Reinigung.

Technische Daten

Elektrische Leistung	Spannung	3~400 V N/PE
	Leistung	1,5 kW
	Einlauf-/Aufleghöhe	1.100 mm
	Auslauf-/Ausgabehöhe	450 mm
Maße	LxBxH	850 x 1.033 x 1.100 mm
	Gewicht	220 kg
Sonstiges	Gesamtvolumen	160 l

Die angegebenen Daten sind Standard-Angaben. Darüber hinaus ist z.B. eine Anpassung an andere Versorgernetze (z.B. 230V/60 Hz) optional möglich (ausgenommen sind manuelle und pneumatische Maschinen). Änderungen sind vorbehalten.