

Mischen

# Salat- und Feinkostmischer K230

Homogenes Mischen in der industriellen und vielseitigen Anwendung zur Herstellung von Wurstwaren, Hamburgern, knackigen Salatmischungen, Feinkostprodukten sowie Zutaten für die Pizzaherstellung.

**bis 1.800 kg/Std.** max. Kapazität



## Ihr Nutzen



Schonendes Mischverfahren garantiert eine sanfte Behandlung empfindlicher Lebensmittel

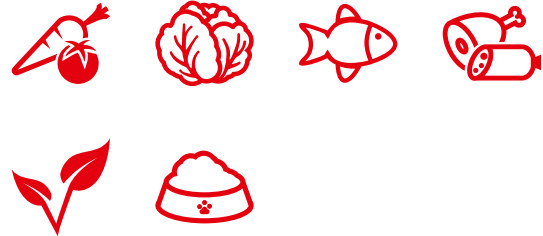


Einfache Bedienung und Reinigung durch glattes Oberflächendesign, die Mischpaddel sind einfach herausnehmbar



Wartungsarm durch robuste und zuverlässige Mechanik

## Produktgruppen



## Portrait

### Sanftes und homogenes Mischen von Lebensmitteln für industrielle Anwendungen

Der Salat- und Feinkostmischer K 230 mischt schonend und schnell jede Art von Produkt, das für die Herstellung von Wurstwaren, Hamburgern, knackigen Salaten und Feinkostprodukten verwendet wird, sowie Zutaten für die Pizzaherstellung und für Tiernahrung.



Das Mischsystem mit der doppelten Mischwelle mit sich überlappenden Paddeln garantiert eine sanfte Behandlung der Produkte und ein homogenes Mischen. Das Produkt wird in den geräumigen Mischbehälter mit einem Volumen von 300 l manuell oder mit Hilfe einer Kippvorrichtung von oben eingefüllt.

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.

Weitere Mischermodelle für größere Produktionsmengen sind auf Anfrage erhältlich: z.B. K 400 Mischer für 550 l Volumen.

## Vorteile



### Schonende Produktbehandlung durch intelligentes Mischverfahren

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 offene Bauart in Edelstahl und eine robuste, zuverlässige Mechanik ist der K230 für eine lange, wartungsfreie Benutzung optimal geeignet. Die gegen Schmutzwasser abgedichteten Lager der Mischwellen, das leichte Entnehmen der Mischpaddel sowie glatte Oberflächen ohne scharfe Kanten ermöglichen eine schnelle und wirkungsvolle Reinigung. Mit der Sicherheitsabfrage über Sensoren sowohl bei der Einfüll- als auch Entleerungsöffnung bleibt die Maschine sofort stehen, sollte die Maschine während des Betriebs geöffnet werden.

## Technische Daten

<b>Elektrische Leistung</b>	Spannung	3~400 V N/PE
	Leistung	3,75 kW
	Einlauf-/Aufleghöhe	1.260 mm
	Auslauf-/Ausgabehöhe	700 mm
<b>Maße</b>	LxBxH	1.715 x 1.725 x 1.340 mm
	Gewicht	750 kg
<b>Sonstiges</b>	Gesamtvolumen	300 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.