



## Lebensmittelmischer

Für alle in der Lebensmittelbranche zu mischenden Produkte z.B. Salate, Gewürze, Schokolade, Müsli, Isodrinks u.v.m. Den Lebensmittelmischer gibt es in folgenden Ausführungen:

60 Liter-Ausführung: 10-50 Liter Nutzvolumen

80 Liter-Ausführung: 20-70 Liter Nutzvolumen

120 Liter-Ausführung: 25-105 Liter Nutzvolumen

**Drehstrom 400 Volt** Stabile Edelstahlkonstruktion, Mischeroberteil durch Gasdruckfeder leicht hochklappbar und seitlich schwenkbar, Mischaggregat 1,1 kW, 400 Volt, 50 Hz, Antriebswellendrehzahl über Frequenzumformer stufenlos regelbar. Drehtellerantrieb polumschaltbar 0,09/0,15 kW, Tellerdrehzahl 5 und 10,5 U/min. Elektrische Bedienelemente zentral in Schaltkasten leicht erreichbar untergebracht, automatische Ausschaltung beider Motoren beim Hochklappen des Oberteils. Zeitschaltuhr zum Einstellen der Mischzeit von 0-10 Minuten. Teflonstaubabdeckung für absolut staubfreie Mischungen. Abstreifer-Vorrichtung zur Vermeidung ungemischter Randzonen. Mobiles Gerät mit ausziehbarer Deichsel für leichten Transport durch nur eine Person. Mischer verstellbar auch zur Verwendung von Mischgefäßen, die in ihren Abmessungen von unseren Gefäßen abweichen.



Die Mischwerkzeuge (Rührwendel) heben sich nach Betätigung der Entriegelung selbsttätig aus dem Behälter, werden automatisch abgeschaltet und sind seitlich schwenkbar zum Abtropfen des Mischgutes.

**Lichtstrom 1 x 230 Volt** Ausgestattet mit Wechselstrommotoren 230 Volt, 50 Hz, Mischaggregat 0,75 kW, 230 Volt, Antriebswellendrehzahl über Frequenzumformer stufenlos regelbar. Drehteller 0,09 kW, Tellerdrehzahl 5,25 U/min., Netzkabel mit Schuko-Stecker Die Lebensmittelmischer werden serienmäßig mit den Standard-Mischwerkzeugen RS4-K Edelstahl (V2A) in Rundstahlausführung geliefert. Dadurch ist ein besonders schonendes Mischverfahren bei gleichzeitig intensiver Homogenität gewährleistet