



Uniwersalne miesiarko-ubijaczki typu RM

Miksery planetarne linii RM to jedne z najlepszych urządzeń o ręcznej, trójstopniowej regulacji prędkości obrotów. Mogą pełnić funkcję typowej miesiarki do wyrabiania ciasta albo ubijaczki cukierniczej. Dodatkowo istnieje możliwość zamontowania w nich przystawki do mielenia mięsa lub szatkowania warzyw. Masywny korpus zapewnia stabilność oraz dużą wytrzymałość. Doskonale zdają egzamin podczas ubijania piany z białek lub bitej śmietany, przy ucieraniu mas, kremów czy marmolady. Przeznaczone są do pracy w piekarniach, cukierniach, pizzeriach i innych firmach gastronomicznych.

W wyposażeniu standardowym każdy mikser posiada: dzieżę ze stali nierdzewnej, mieszadło płaskie, różgę i mieszadło spiralne do ciasta (hak).



Model	Pojemność kotła [l]	Moc Silnika [W]	Zasilanie [v/Hz]	Prędkości obrotowe 1/2/3/4 bieg [Obr/min]	Wymiary i waga [cm/kg]
RM-800I	7,6	200	230/50	132/284/590	40x30x58/25
RM-200H	19	370	230/50	106/196/358	54x49x84/80
RM-22H	24	550	400/50	102/183/352	57x54x91/110
RM-30H	30	750	400/50	99/176/320	67x62x116/180
RM-50H	50	1500	400/50	99/176/320	73x64x130/270
RM-60H	60	2250	400/50	99/176/320	73x64x130/270
RM-80 A-B	80	2237	400/50	96/121/204/356	125x90x180/470