

UNIWERSALNA UBIJACZKA RE

Ubijaczko–miesiarka RE to uniwersalne, przemysłowe urządzenie do intensywnego mieszania, ubijania i napowietrzania różnorodnych mas cukierniczych i piekarskich. Dzięki solidnej, stabilnej konstrukcji oraz napędowi o wysokim momencie obrotowym, sprawdza się doskonale zarówno przy pracy z lekkimi pianami, jak i ciężkimi masami, w tym ciastami drożdżowymi, kremami czy biszkoptami. To niezawodne rozwiązanie dedykowane dla zakładów produkcyjnych, piekarni, cukierni i innych obiektów wymagających powtarzalnej jakości oraz wysokiej wydajności.

Urządzenie dostępne jest w wersjach o różnych pojemnościach, co pozwala na dopasowanie go do potrzeb konkretnego procesu technologicznego. Zmienna prędkość obrotowa oraz możliwość zastosowania różnych narzędzi roboczych (hak, mieszadło, różga) umożliwiają szeroki zakres zastosowań i pełną kontrolę nad strukturą obrabianej masy. Obsługa jest intuicyjna, a system unoszenia kotła gwarantuje bezpieczeństwo i ergonomię pracy.

Maszyna została zaprojektowana z myślą o łatwym utrzymaniu czystości – wszystkie elementy mające kontakt z produktem wykonane są ze stali nierdzewnej i spełniają rygorystyczne normy sanitarne. Ubijaczko–miesiarka RE to połączenie trwałości, wszechstronności i komfortu pracy w jednym, profesjonalnym urządzeniu.



Model	wymiary: szerokość x długość x wysokość (mm):	waga (kg)	IŁOŚĆ BIEGÓW SILNIKA	MOC SILNIKA NA BIEGACH [kW]
RE	110x60x115	360	3	1,5 / 2,2 / 2,8