



RM – Miksery uniwersalne

Miksery RM to solidne, trwałe urządzenia o masywnej konstrukcji, przeznaczone do wszechstronnych zastosowań w przetwórstwie spożywczym. Dostępne są z dzieżami o pojemności od 8 do 80 litrów. Posiadają poziome wyjście napędowe umożliwiające montaż przystawek, np. do mielenia mięsa lub szatkowania warzyw.

Standardowe wyposażenie obejmuje trzy narzędzia: różgę, hak i płetwę, które obracają się planetarnie (czyli jednocześnie wokół własnej osi i po okręgu). Opcjonalnie dostępne są kotły redukcyjne, dzieże o mniejszej pojemności oraz wózki transportowe. Miksery oferują trzy prędkości pracy i wymagają zasilania 230 V lub 400 V.

Model	Pojemność (l)	Wymiary (cm)	Moc silnika (kW)	Obroty (I,II,III bieg) (obr/min)	Waga (kg)
RM 800	7,6	40 x 30 x 58	0,2	132 / 284 / 590	25
RM 100	9,5	49 x 41 x 74	0,25	106 x 196 x 358	65
RM 200	19	54 x 49 x 84	0,37	106 / 196 / 358	80
RM 22	24	57 x 54 x 91	0,55	102 / 183 / 352	110
RM 30	30	67 x 62 x 116	0,75	99 / 176 / 320	180
RM 50	50	73 x 64 x 130	1,5	99 / 176 / 320	270
RM 60	60	73 x 64 x 130	2,25	99 / 176 / 320	270
RM 80	80	125 x 90 x 180	2,25	96 / 121 / 204 / 356	470

