

MASZYNA DO PRODUKCJI WYROBÓW CUKIERNICZYCH (GRZANIE + MIESZANIE)



Szybkie przygotowanie ważnych receptur

- różnorodne kremy
- musy owocowe
- roztapianie pomady
- czekolady
- budynie
- zupy, sosy
- nadzienia, polewy
- masy wg własnych receptur
- risotto, polenta, beszamel itp.

Model	MK-60	MK-80
Pojemność kotła [litry]	60	80
Moc grzałek [kW]	6,0	6,0
Moc silnika mieszadła [kW]	0,37/0,45	0,37/0,45
Szerokość [mm]	715	715
Głębokość [mm]	770	770
Wysokość [mm]	1460	1460
Waga [kg]	110	130

*Dostępne również modele do 300 l

Do przygotowywania mas wymagających mieszania i jednoczesnego równomiernego podgrzewania (max. 150°C).

Specjalne mieszadło z dwoma biegami pracy ze zbierakami zapobiegającymi przywieraniu produktu.

Uchylny kocioł z blokadą w pozycji wychylonej do wylania masy.

Dostępne również wersje nierdzewne.

Producent MECH-MASZ ŻNIN

MECH-MASZ

88-400 Żnin, ul. Szpitalna 20

tel. (52) 303 12 38-9, (52) 302 00 73

fax (52) 303 48 11

mecmasz@mech-masz.com.pl

www.mech-masz.com.pl, www.piecerurowe.pl