



www.santos.fr



10 л Планетарный миксер №27

Идеальный 10 л миксер (5 кг теста) для смешивания, замешивания и взбивания любых продуктов

Для ресторанов, пекарен и кондитерских, пиццерий, фастфудов и закусочных

С системой подъема емкости
8 скоростей
Рама из нержавеющей стали
3 планетарные насадки



Крюк для теста



Плоская насадка для замешивания



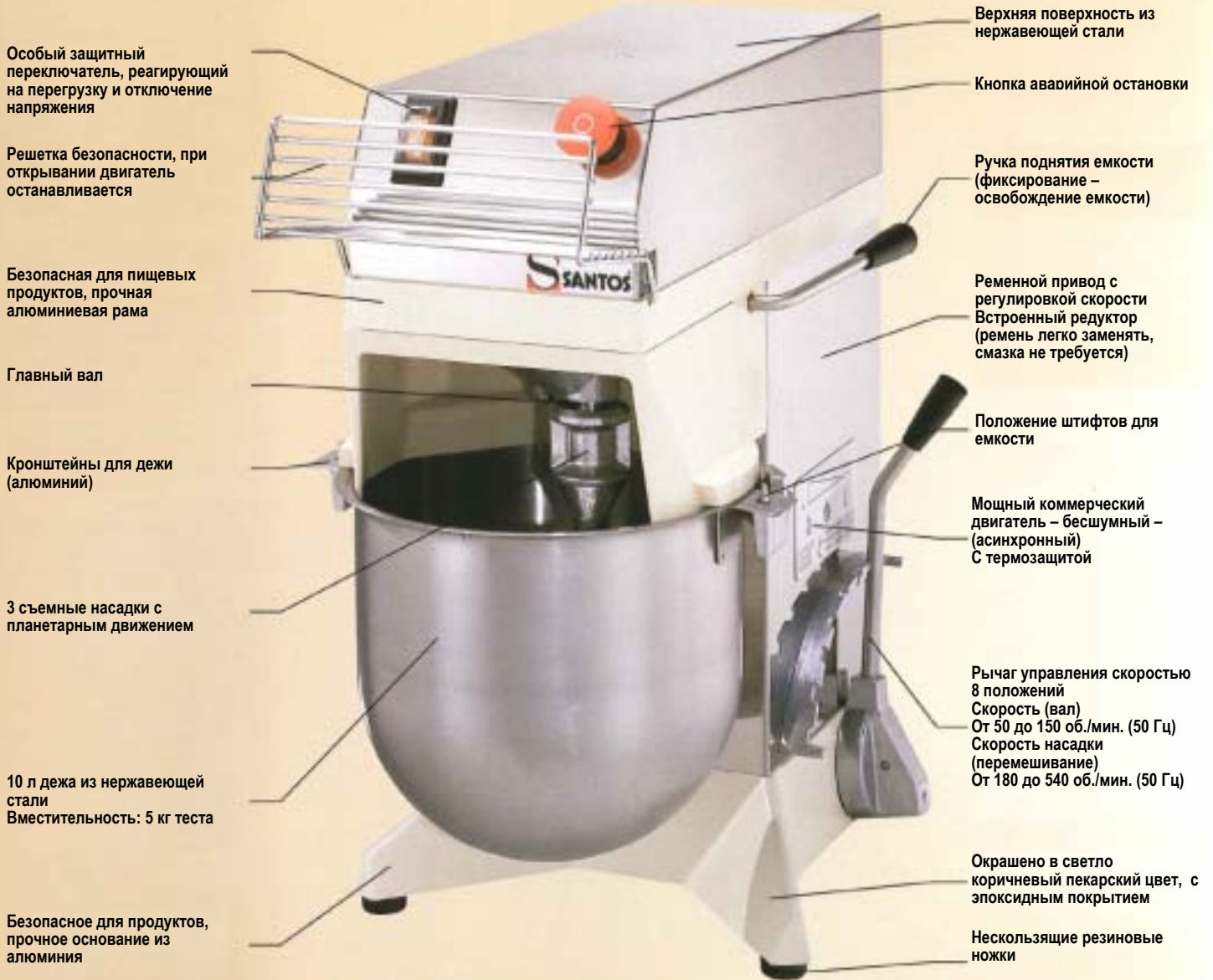
Проволочная насадка для взбивания





10 л планетарный

Представляем миксер Santos



Легко управлять

Подача системы емкости одной простой ручкой

1: Дежа опущена (разблокирована)

2: Совместите кронштейны с направляющими штифтами

3: Дежа поднята (зафиксирована)





миксер №27

Использование миксера Santos

Поставляются с 3 планетарными насадками для широкого ассортимента ингредиентов

- Крюк для теста (малая скорость): для перемешивания и замешивания тяжелого теста, такого как тесто: - для хлеба, рулетов, пирогов, сдобы, круассанов, пиццы.

Замешивание 5 кг тяжелого теста длится приблизительно 20 минут.

- плоская лопатка (средняя скорость): для нормальных и тяжелых смесей, таких как:

- блины, вафли, печенье, кремы, шоколад, пирожки, картофельное пюре, мясные хлебцы

- проволочный венчик (высокая скорость): для смесей, которые должны быть насыщены воздухом, такие как:

- яйца, яичные белки, меринге, бисквит, майонез

Управление скоростью с помощью рычага – 8 позиций

Выбор скорости от медленного перемешивания до быстрого взбивания

Положение рычага скорости	1	2	3	4	5	6	7	8
Скорость вала (об./мин.)	50							150
Скорость насадки (об./мин.)	180							540

Медленное перемешивание
замешивание

Перемешивание – взбивание

Скоростное взбивание
взбивание



Крюк для теста

Хлеб, рулеты, пироги, сдоба, круассаны, пицца



Плоская лопатка

Блины, вафли, бисквиты, кремы, шоколад, пирожки, картофельное пюре, мясные хлебцы



Проволочный венчик

Яйца, яичные белки, Меринге, бисквиты, майонез

Технические характеристики

Двигатель

Однофазный	220-240В – 50/60Гц – 600Вт – CE 100-120В – 50/60Гц – 650Вт – UL		
Трёхфазный	220-240В – 50Гц – 510Вт 380В – 50Гц – 510Вт		
Скорость	1500 об./мин. (50Гц) 1800 об./мин. (60Гц)		
Масса	Масса нетто	30 кг	(66 фунтов)
	Масса брутто	34 кг	(75 фунтов)
Размеры	Миксер	Упаковочный (коробка)	
	Высота	580мм (23")	630мм (25")
Ширина	360мм (14")	380мм (15")	
Глубина	530мм(21")	610мм(24")	
Транспортировочный объем 0,015м³- (5,3 куб. фут)			

Гигиена

Все части, контактирующие с пищевыми продуктами изготовлены из безопасных материалов и демонтируются без использования инструментов
10л дежа из нержавеющей стали (5 кг теста)



Безопасность - Стандарты

Данный миксер разработан с соблюдением самых строгих международных норм безопасности и гигиены в соответствии со стандартами, в частности:

- Машиностроительные директивы 98/37/EC
- Электромагнитная совместимость 89/336/EEC
- Электрооборудование разработано для использования при "низком напряжении" 73/23/ECC
- Директива RoHS 2002/95/EC
- CE (Европа)
- NF EN : 2000 машины для пищевой промышленности – планетарные миксеры
- UL (США) – cUL(Канада)



Механическая безопасность

- Проволочная решетка защиты дежи (ограждение) Предотвращает доступ к работающей насадке. При открывании останавливает двигатель
- Датчик фиксации дежи Предотвращает нарушение положения дежи на кронштейнах

Акустическая безопасность

Асинхронный двигатель с прямым приводом чрезвычайно тихо работает

Электрическая безопасность

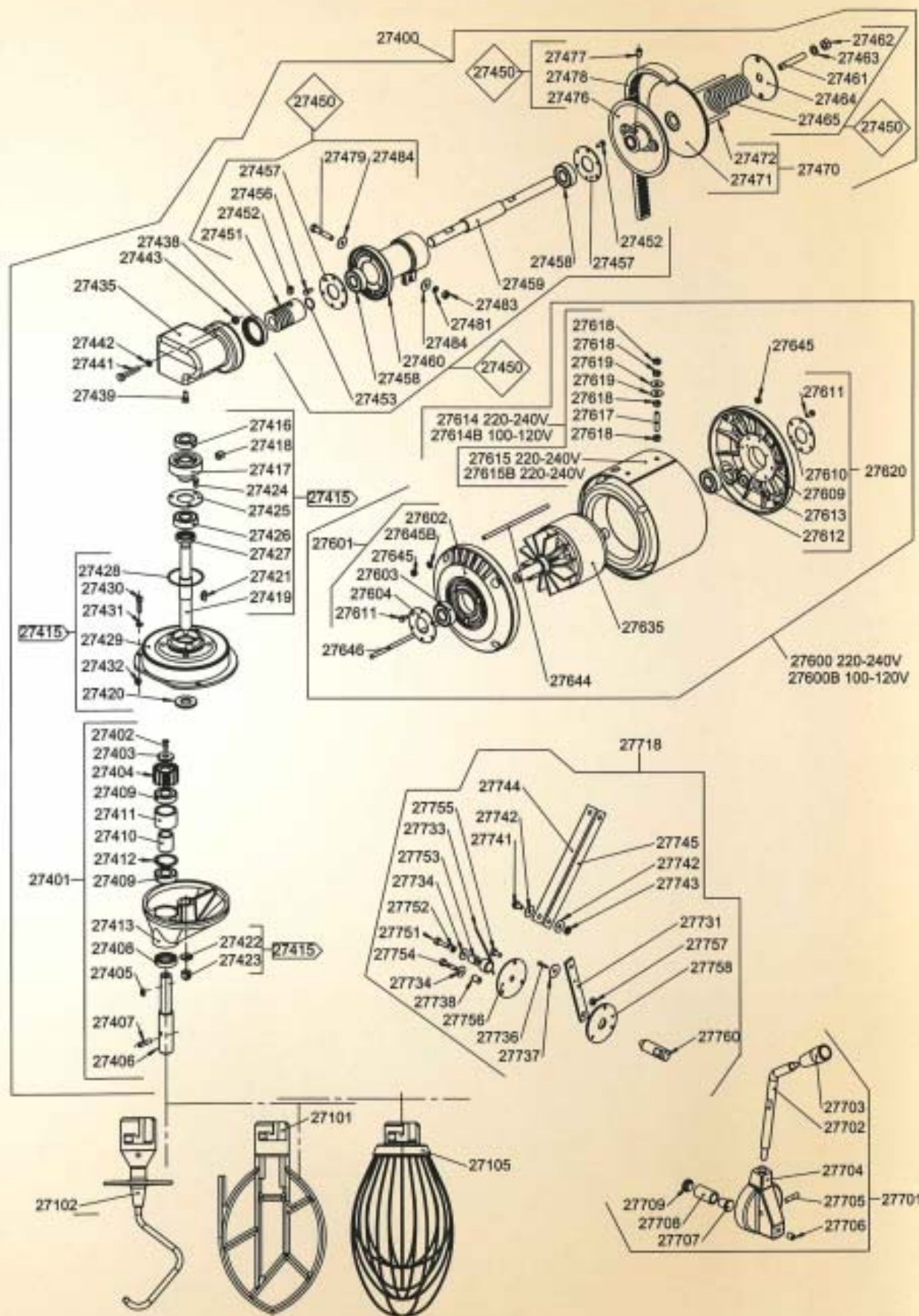
- Переключатель Вкл./Выкл. срабатывает при перегрузке и отключении напряжения (необходим сброс для предотвращения непреднамеренного запуска)
- Все механические части заземлены
- Все оборудование полностью проверяется после сборки (переносная испытательная установка)

Термическая безопасность

- Двигатель защищен встроенным термодатчиком
- Двигатель термически изолирован от корпуса, что защищает пользователя от ожога.



Planetary mixer n° 27



Официальный дистрибутор Santos в России – компания Джусмастер
 115230, Москва, Варшавское шоссе 42, офис 6286
 (495) 225-22-30 www.santos.su www.juicemaster.ru