

Varimixer

RN20 – Gulvmodel

RENGØRINGSVENLIGT DESIGN I RUSTFRIT STÅL

Den mest hygiejniske
røremaskine på markedet

NEM ELEKTRONISK BETJENING

Intuitiv betjening fra det ergonomiske,
skråtstillede kontrolpanel

MULIGHED FOR HJÆLPETRÆK

Til kødhakker og grøntsagsskærer

PATENTERET AFTAGELIG SIKKERHEDSSKÆRM

Skærmen er gennemsigtig, den monteres
lynhurtigt uden værktøj, har integreret
ifyldningsbakke og kan maskinopvaskes.
Fås med fast skærm i rustfri stål og med
aftagelig skærm i plast og rustfri stål.

KØRER PÅ 230 VOLT

Kræver kun en almindelig
stikkontakt i nærheden

BRED RØREKEDEL

giver nem adgang og
synlighed til indholdet

YDERLIGERE SALGSARGUMENTER I OVERSKUELIG PUNKTFORM

- Nolo bandolo lorem ipsum
- Nolo bandolo lorem ipsumsumes
- Nolo bandolo lorem est
- Nolo bandolo lorem ipsum
- Nolo bandolo lorem ipsumsumes
- Nolo bandolo lorem est
- Nolo bandolo lorem ipsum
- Nolo bandolo lorem ipsumsumes
- Nolo bandolo lorem est



STANDARD VÆRKTØJ

20 ltr. – Krog, ris, spartel og kedel i rustfri stål. Fås som tilbehør i 12 ltr. til reduceret volumen.

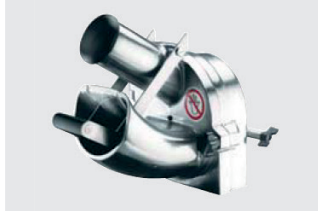


TILBEHØR

70 mm meat mincer,
4.5 mm disc



82 mm meat mincer,
3 mm disc, pre-cutter



Vegetable cutter
GR20



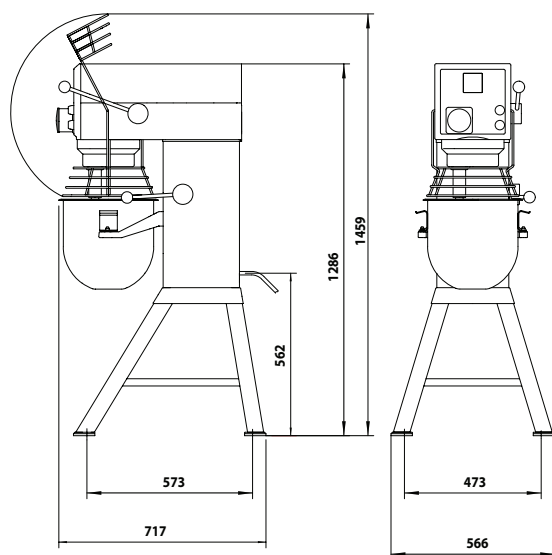
Automatic scraper,
stainless steel



ØVRIGE TILBEHØR I OVERSKUELIG PUNKTFORM

- Nolo bandolo lorem ipsum
- Nolo bandolo lorem ipsumsumes
- Nolo bandolo lorem est
- Nolo bandolo lorem ipsum

DIMENSIONER



TECHNICAL DATA

Volume	5L
kW	1.2
Voltage	1 ph, 400V
Net weight	87 kg
Degree of protection	IPxx
Variable speed RPM	82 – 400

POWER TRANSFORMER VARIANTS AVAILABLE

1 ph	100 V	50-60 Hz	without 0	with ground
1 ph	110 V	50-60 Hz	without 0	with ground
2 ph	400 V	50-60 Hz	without 0	with ground
2 ph	440 V	50-60 Hz	without 0	with ground
2 ph	480 V	50-60 Hz	without 0	with ground

SIZE AND WEIGHT FOR TRANSPORT

Dimensions, LxWxH (mm)	XX mm
Gross weight incl. packaging	XX kg

CAPACITIES

Egg white	2,40 l
Whipped cream	5,00 l
Mayonnaise	16,00 l
Herb butter	10,00 kg
Mashed potatoes	12,00 kg
Bread dough (50% AR)	10,00 kg
Bread dough (60% AR)	11,00 kg
Ciabatta dough (70% AR)	12,00 kg
Muffins	14,00 kg
Layer cake base	5,00 kg
Meatball mix	15,00 kg
Icing	14,00 kg
Doughnut (50% AR)	12,50 kg

