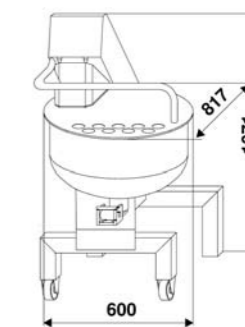


Mélangeurs

Mixers

Les mélangeurs PMX vous garantissent un mélange homogène tout en conservant la texture de vos viandes.

MIXERS PMX mixers warrant a homogeneous mixing and keep the texture of your meats.



Dimensions
PMX60
PMX60CM



Position chargement
Loading position



Position nettoyage
Cleaning position

“PMX60” “PMX60CM”

PMX60
Cuve entraînée par le produit

PMX60 CM
Cuve motorisée - 2 moteurs

Entièrement INOX 18-10

Bras relevable

Cuve basculante

Monté sur roulettes

Entièrement étanche - Nettoyage facile

Réducteur à bain de graisse

Couvercle de protection INOX

Conforme aux normes C.E.

PMX60
Bowl driven by the product

PMX60 CM
Motorized bowl - 2 motors

Entirely in stainless steel 18-10

Closed hydraulic circuit with tank

Automatic decompression

With the wheels

Entirely waterproof - Easy cleaning

Oil bath reducer (permanently oiled)

Lid of protection in stainless steel

Complies with CE norms

Options disponibles - Available Options :

Tension : - MONO, 230V, 50Hz

Fréquence - Frequency : 60Hz

Variateur de vitesse - Speed variator

Emballage export - Export packaging :

Caisse bois - Woodenbox

Réf Ref	Tension Tension	Motor Motor	Contenance Capacity	Capacité de mélange Mixing capacity	Poids net Weight
PMX60	TRI, 400 V, 50 Hz	0,7 CV (0,5 Kw)	30 à 35 kg	8 à 35 kg	95 kg
PMX60CM	TRI, 400 V, 50 Hz	1 CV (0,75 Kw) + 0,5 CV	30 à 35 kg	2 à 35 kg	105 kg