

# Univerzální šlehač

## Sigma Powermix PE 80 a 100



Sigma Powermix PE je řada planetových mixerů pro profesionální použití. Díky vynikajícímu poměru rychlosti nabízejí nejlepší výsledky z hlediska kvality šlehání pro výrobu emulzí, směsí a těsta pro výrobu cukrářských výrobků. Stroje jsou vybaveny programovatelnou řídicí deskou s kontrolními funkcemi otáček nástroje a časovače. Ochranný kryt je snadno odnímatelný pro čištění. Navíc ke standardním výbavám, jako je díže a nástroje, mohou být také vybaveny řadou doplňků jako stěrky, transparentní kryty, redukční díže, plynové hořáky. Všechny tyto funkce nabízejí našim zákazníkům široký rozsah možností použití. Větší provedení strojů jsou typy 120 a 160.

### Přednosti:

- díže na kolečkách
- rychlé a snadné vložení díže a její zvednutí motorem do pracovní polohy
- výměna pracovního nástroje přímo bez vkládání do díže
- elektronický ovládací panel, 5 rychlostí
- snadné čištění
- minimální údržba

### Základní výbava:

- nerezová díž
- šlehací metla
- nerezový hák
- nerezový plochý míchač

### Volitelná výbava:

- stěrka díže



### Technická data

Typ	PE 80	PE 100
Objem díže ( L )	80	100
Š x D x V stroje (mm)	770 x 1030 x 1960	1030 x 770 x 1960
Příkon / připojení	4,0 kW / 400 V	4,0 kW / 400 V
Váha stroje ( kg )	410	430

0125

#chcipekarnu

omega