

Univerzální šlehací a hnětací stroj

Alba RE 22



Univerzální šlehací a hnětací stroj RE 22 umožňuje hnětení lehkých i těžkých těst, míchání bramborové kaše a různých krémů, šlehání smetany, bílků a majonézy.

Kromě toho lze k pohonné jednotce hnětacího stroje připojit originální příslušenství určené na mletí masa, mletí máku, strouhání brambor a zeleniny.

Nová generace kuchyňského robota RE 22 má celokovovou konstrukci s nerezovými kryty a moderní tvar.

Alternativou pro robota Alba RE 22 je robot RE 24 na 230V.

Spolu se strojem RE 22 je dodáváno příslušenství:

kotlík 60 litrů a sada základních pracovních nástrojů – hnětací hák, plochý míchač, šlehací metla, transportní vozík a podstavec pro kotlík.

Volitelně lze doplnit kotlík na 30 litrů s pracovními nástroji.

Dají se použít i kotlíky a nástroje ze starých strojů ALBA !!!

Výhody stroje:

Bezpečnostní prvky - Stroj se automaticky vypne v okamžiku, kdy se otevře ochranný kryt a rozpojí se tak elektrický obvod.

Tři stupně rychlosti (RE 22)

Plynule nastavitelná rychlost (RE 24)

- Použití nevhodnějších otáček robota pro daný pracovní úkon / pracovní nástroj.

Volitelně - časovač pro nastavení doby práce stroje

Motorizovaný zdvih - Automatické motorizované zvedání a spouštění nerezového kotle.

Přípojné strojky (volitelné příslušenství) - mlýnek na maso, mlýnek na mák, krouhačka a řezačka zeleniny.

Nerezové nožičky (volitelné příslušenství) - které umožňují precizní aretaci roviny stroje a brání korozi spodní strany stojanu.

Technická data

Typ	RE 22	RE 24
Objem kotlíků (L)	60 / 30	60 / 30
Š x D x V stroje (mm)	570 x 1070 x 1140	570 x 1070 x 1140
Příkon / připojení	2,8 kW / 400 V	2,2 kW / 230 V
Otáčky / min	3 rychlosti 72/ 146 / 290	plynulá regulace 72 – 300
Váha stroje (kg)	385	335



0326

#chcipekarnu

omega