

Planetary Mixers

ATR SERIES

MTG SERIES



80 ltr - 100 ltr



Le batteur - mélangeur est destiné aux pâtisseries qui souhaitent mélanger des produits. Grâce à ses outils : crochet, fouet, palette, il permet aussi le pétrissage de très petites quantités de pâtes à pains, pains spéciaux...

Les batteurs - mélangeurs sont robustes et fiables. Le variateur de vitesse intégré, opérationnel aussi en charge, permet d'avoir toujours la meilleure vitesse de pétrissage, et évite les projections.

Son levier manuel - automatique en option, monte la cuve en position exacte de travail. La précision de montée et descente, ainsi que la bonne position des supports, permet une manipulation toujours aisée de la cuve et des outils.

Standard

- Grille de sécurité inox
- Livré avec 3 outils et cuve
- Bâti laqué époxy
- Minuterie
- Roulettes en option
- Bouton d'arrêt d'urgence
- 2 vitesses: 1.1 kW - 1.6 kW
- Rotation de tête rpm : 90 – 180
- Rotation de coup rpm : 230 – 460

Optional

- 3 vitesses
- Variateur de vitesse
- Cuve Extra
- Roulettes
- Trémie recouvert de inox
- Levage de cuve par levier

MODEL				MTGPM 303	MTGPM 403	ATRP 403	ATRP 603	MTGPM 603	MTGPM 40V	ATRP 40V	ATRP 60V	MTGPM 60V	MTGPM 80V
Capacity	Capacité	Kapazität	Lt	30	40	40	60	60	40	40	60	60	80
Head speed	Rotation de tête	Hauptgeschwindigkeit	Rpm	55 – 110 – 200				40 – 220					
Whisk speed	Rotation de coup	Wischen Sie Geschwindigkeit	Rpm	140 – 280 - 560				100 - 520					
Width	Largeur	Breite	mm	580	610	680	680	630	610	680	680	630	750
Depth	Longueur	Länge	mm	860	880	850	850	970	880	850	850	970	1270
Height	Hauteur	Höhe	mm	1470	1500	1300	1300	1530	1500	1300	1300	1530	1600
Weight	Poids	Nettogewicht	Kg	239	244	220	230	277	244	220	230	277	370
Power	Electrique	Motorleistung	kW	0,7 - 1,1 - 1,6				2,2				3	
Voltage	Voltage	Voltage		3ph 380 V 50/60Hz				Mono Phase 220 V 50 Hz				3ph 380 V 50/60Hz	

TUGKAN se réserve le droit de modifier les caractéristiques de ses modèles a tout moment ed sans preavis- 01/2009



Rami, Yenimahalle, Hidirbey Cd. 34055
Eyup Istanbul Turkey
Tel / Fax : +90 212 616 83 28
www.serokan.com order@serokan.com