

# BAKOCA

---

## BAGER - KONDITOR & CATERING UDSTYR

### **F2 UNIMIX - AUTOMATISK SPIRALÆLTER, MED FAST KEDEL:**

#### **F2 Unimix M**

Denne type mixer er velegnet til bagerier og kagebutikker og giver mulighed for kortere arbejdstid. Arbejdscyklussen kan være manuel eller automatisk med 2 hastigheder, der begge har programmerbare timere. Det er også muligt at ændre kedlens rotation under den automatiske cyklus. Remdrivere eliminerer vibrationer og støj. Dette system giver en betydelig besparelse i vedligeholdelsesomkostninger. Lavspændings elektrisk system (24 volt) har et automatisk beskyttelsessystem med et meget enkelt betjeningspanel til brug i automatisk eller manuel tilstand. Blanderen overholder de nyeste CE -regler.

- Mixerens krop er fremstillet i stål, med slagfast overfladebehandling
- Det centrale værktøj, spiralarmen og beskyttelsesgitteret og kedlen er alle i rustfrit stål
- Beskyttelsesafdækning i PETG-materiale
- 2 motorer: Spiral- og Kedelmotor
- Modsat rotation for kedel
- 2 hastigheder

#### **Tekniske data:**

##### **F2 UNIMIX**

##### **UNIMIX-spiralælter 40 kg til 300 kg**

Kedelkapacitet fås fra 70 til 450 l

Spiralmotor 1,5/3,0 – 5,9/10,3 kW

Kedelmotor 0,25 - 0,75

Nettovægt 275 – 880 kg

# BAKOCA

---

**BAGER - KONDITOR & CATERING UDSTYR**