



edenox

MIKSERY RĘCZNE

Miksery ręczne

Seria TVF ze stałą prędkością

Miksery ręczne o stałej prędkości

- Miksery ręczne firmy Edenox zostały zaprojektowane tak, aby sprostać wymaganiom restauracji i zakładów zbiorowego żywienia, zapewniając maksymalną wydajność, jakość oraz bezpieczeństwo i higienę pracy. Umożliwiają wykonanie w prosty i szybki sposób: zup, purée z jarzyn, musów z owoców, sosów itp. Ułatwiają przygotowanie gotowych wyrobów o bardzo dobrej jakości.
- Otwory wentylacyjne w górnej części służą do maksymalnej wentylacji silnika i zapobiegają nadmiernemu nagrzewaniu się urządzenia.
- Łatwość czyszczenia i utrzymania higieny: ramię, osłona i ostrze wykonane są ze stali nierdzewnej. Ergonomiczny uchwyt o specjalnym kształcie pozwala osiągnąć duży komfort pracy i nie powoduje nadmiernego zmęczenia użytkownika.
- System prostego i bezpiecznego montażu ramion do korpusu ułatwia obsługę oraz pozwala utrzymać wysoką higienę pracy.
- Obudowa silnika wykonana z materiału o wysokiej wytrzymałości.
- Model TVF-250 posiada stałą prędkość obrotową, w komplecie zawiera demontowane ramię rozdrabniające o długości 270 mm.
- W modelach TVF-350 i TVF-450 akcesoria w postaci ramion dopasowuje się indywidualnie wg wymagań Klienta.



Ostrze ze stali nierdzewnej



Otwory wentylacyjne w górnej części silnika



Łatwe i bezpieczne mocowanie ramion do bloku napędowego



Prosta obsługa. Wysoka wytrzymałość, idealny do zastosowań profesjonalnych

Miksery ręczne o stałej prędkości



BLOK NAPĘDOWY		DŁUGOŚĆ RAMIENIA				
Model	W zestawie (250 mm)	BT-33 (300 mm)	BT-43 (400 mm)	BT-53 (500 mm)	BT-63 (600 mm)	
TVF-250	20 litrów	-	-	-	-	
TVF-350	-	30 litrów	80 litrów	150 litrów	250 litrów	
TVF-450	-	50 litrów	100 litrów	200 litrów	300 litrów	

Miksery ręczne ze zmienną prędkością

- Umożliwiają wykonanie w prosty i szybki sposób: zup, purée z jarzyn, musów z owoców, sosów itp., a przy pomocy ramienia BB-360: musów czekoladowych, bitej śmietany, lodów, majonezu itp. Ułatwiają przygotowanie gotowych wyrobów o bardzo dobrej jakości.
- Modele TBVV-350 i TBVV-450 występują w wersji ze stałą oraz zmienną prędkością, sterowaną elektronicznie.
- Możliwość zastosowania ramion miksujących o różnych długościach: 330, 430, 530 i 630 mm oraz ramienia ubijającego z dwiema różgami o długości 360 mm.

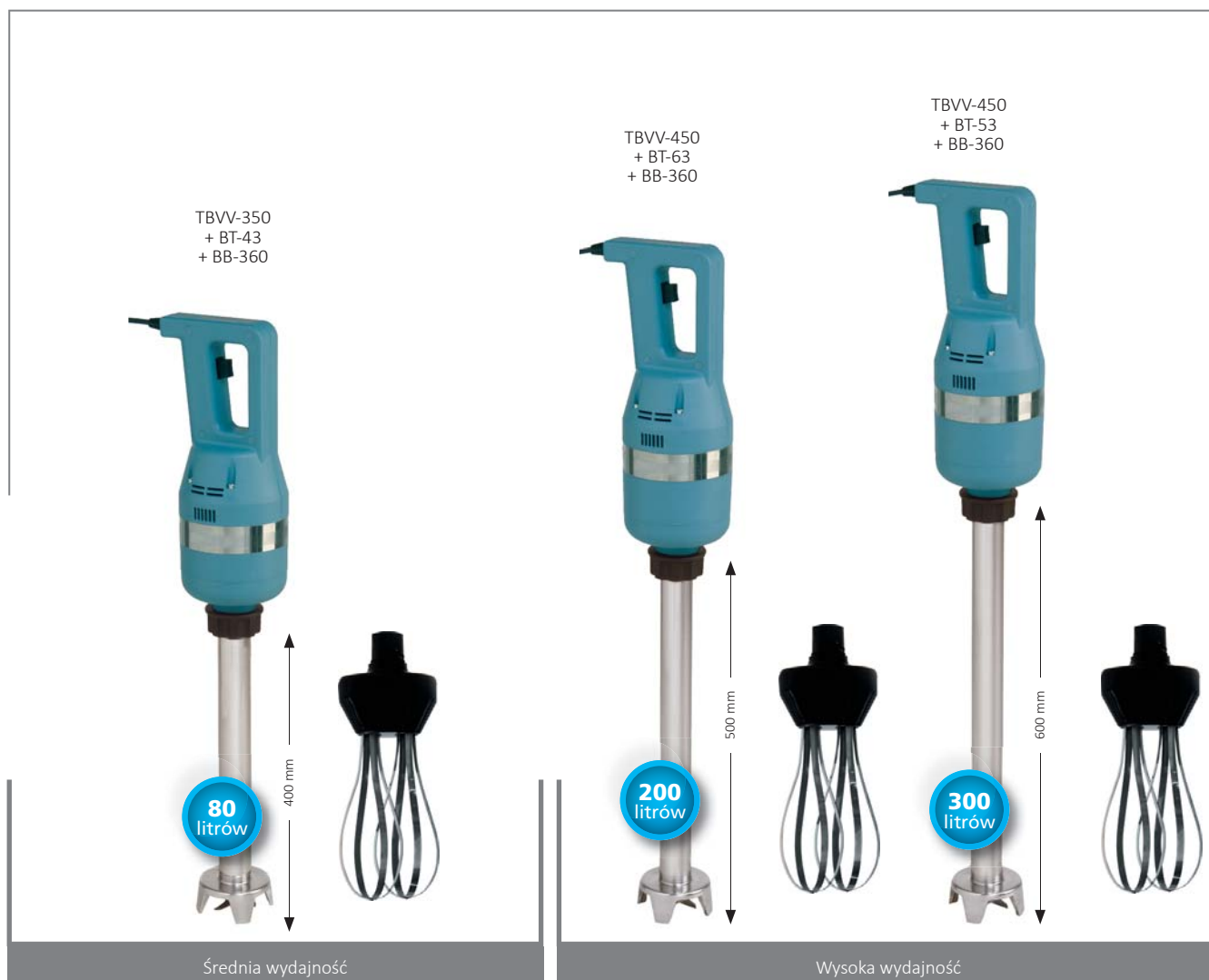


Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)



Ergonomiczny uchwyt

Miksery ręczne ze zmienną prędkością



BŁOK NAPĘDOWY	DŁUGOŚĆ RAMIENIA			
	BT-33 (300 mm)	BT-43 (400 mm)	BT-53 (500 mm)	BT-63 (600 mm)
Model				
TBVV-350	30 litrów	80 litrów	150 litrów	250 litrów
TBVV-450	30 litrów	100 litrów	200 litrów	300 litrów

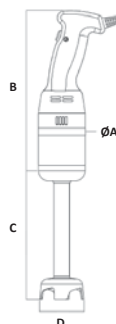
Miksery ręczne

Seria TVF ze stałą prędkością



Model TVF-250

- Model TVF-250 posiada stałą prędkość obrotową.
- W komplecie zawiera demontowane ramię rozdrabniające o długości 270 mm.
- Umożliwiają wykonanie w prosty i szybki sposób: zup, purée z jarzyn, musów, sosów itp
- Zespół napędowy o stałej prędkości o mocy 250 W.
- Napięcie jednofazowe 230 V/ 50-60 Hz



Łatwy demontaż ułatwiający czyszczenie

Model	Nr Ref.	Prędkość (rpm)	Wymiary (mm)				Moc (W)	Cena netto zł
			ØA	B	C	D		
★ TVF-250	4816101	15000	75	250	270	75	250	710,00

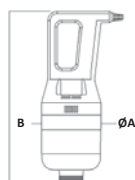


Modele TVF-350 / 450

- Umożliwiają wykonanie w prosty i szybki sposób: zup, purée z jarzyn, musów, sosów itp. Wspomagają osiągnięcie gotowych wyrobów o bardzo dobrej jakości.
- Łatwość czyszczenia i utrzymania higieny: demontowalne ramię, osłona i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej.
- Dwa zespoły napędowe o stałej prędkości o mocy 350 W i 450 W.
- Możliwość tworzenia zestawu z ramionami miksującymi o długości 330, 430, 530 i 630 mm.
- Napięcie wszystkich silników jest jednofazowe 230 V/ 50-60 Hz.



Panel sterowania

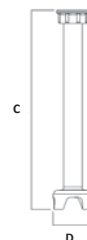


Model	Nr Ref.	Prędkość (rpm)	Wymiary (mm)		Moc (W)	Cena netto zł
			ØA	B		
TVF-350	4816102	15000	130	360	350	750,00
TVF-450	4816103	17000	130	360	450	880,00



Ramiona miksujące

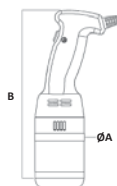
- Ramiona miksujące o długości 330, 430, 530 i 630 mm.
- Umożliwiają wykonanie w prosty i szybki sposób: zup, purée z jarzyn, musów, sosów itp.
- Łatwość czyszczenia i utrzymania higieny: demontowalne ramię, osłona i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej.



Model	Nr Ref.	Opis	Wymiary (mm)		Cena netto zł
			C	D	
★ BT-33	4856101	Ramię miksujące 300 mm	330	95	360,00
★ BT-43	4856102	Ramię miksujące 400 mm	430	95	410,00
BT-53	4856103	Ramię miksujące 500 mm	530	95	430,00
BT-63	4856104	Ramię miksujące 600 mm	630	95	470,00



TBVV-350



Modele TBVV-350 / 450

- Umożliwiają wykonanie w prosty i szybki sposób: zup, purée z jarzyn, musów, sosów itp., a przy pomocy ramienia BB-360: musu czekoladowego, bitej śmietany, lodów, majonezu itp. Wspomagają osiągnięcie bardzo dobrej jakości gotowych wyrobów.
- Łatwość czyszczenia i utrzymania higieny: demontowalne ramię, osłona i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej.
- W ofercie dostępne dwa zespoły napędowe o zmiennej prędkości o mocy 350 W i 450 W.
- Możliwość tworzenia zestawu z ramionami miksującymi o długości 330, 430, 530 i 630 mm oraz z ramieniem ubijającym BB-360 o długości 360 mm.
- Napięcie: 230 V/ 50-60 Hz.



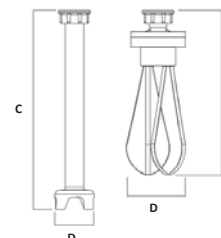
Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)

Model	Nr Ref.	Prędkość (rpm)	Wymiary (mm)		Moc (W)	Cena netto zł
			ØA	B		
★ TBVV-350	4826101	2000/9000 (zmienna) / 15000 (stała)	130	360	350	840,00
★ TBVV-450	4826102	22000/11000 (zmienna)/17000 (stała)	130	380	450	940,00



Ramiona miksujące i ubijające

- Ramiona miksujące BT o długości 330, 430, 530 i 630 mm umożliwiają wykonanie zup, purée z jarzyn, musów, sosów itp.
- Ramię ubijające BB-360 o długości 360 mm umożliwia wykonanie musu czekoladowego, bitej śmietany, lodów, majonezu itp.
- Łatwość czyszczenia i utrzymania higieny: demontowalne ramię, osłona i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej.



Model	Nr Ref.	Opis	Wymiary (mm)		Cena netto zł
			C	D	
★ BT-33	4856101	Ramię miksujące 300 mm	330	95	360,00
★ BT-43	4856102	Ramię miksujące 400 mm	430	95	410,00
BT-53	4856103	Ramię miksujące 500 mm	530	95	430,00
BT-63	4856104	Ramię miksujące 600 mm	630	95	470,00
★ BB-360	4856105	Ramię ubijające	360	120	460,00



ONNERA POLAND Sp. z o.o.

ul. Warszawska 9

Palmiry

05-152 Czosnów

www.edenox.pl

PRODUCENT URZĄDZEŃ I MEBLI GASTRONOMICZNYCH