

MIXER - Kronen EMA-Staff 55

up to 170 l ... Drive group 550 W plus EMA rod or mixing rod 350/400/500mm ... variable
Speed up to 15000 rpm.



Modell: EMA-55
Artikelnummer: 4070100
Abmessungen:
Breite: 185 mm
Tiefe: 100 mm
Höhe: 220 mm

Gesamtanschlusswert
Elektro: 0,55 kW
Spannung: 230V

Produktionsleistung:
Kapazität: < 170l

Anwender: Hotel, Restaurant, Catering, Kantine, Supermarkt, Eiscafé, Imbiss, Feinkostgeschäft.

Haupteinsatz: Mit dem EMA Mixer können schnell und einfach verschiedenste Lebensmittel gemischt, aufgeschlagen, zerkleinert oder emulgiert werden. Für die Herstellung von Suppen, Saucen, Pürees, Mayonnaise, Eismassen, Cremes, Fruchtmarmeladen, Dressings u. v. m.

Emulgieren - Mischen - Aufschlagen... wie noch nie!

Enorm leistungsstark

- Drehzahlstarker Motor: 5.000 bis max. 15.000 U/Min.
- Besonders starke Sogwirkung und feinste Zerkleinerung
- Revolutionäres Zusammenspiel von Antriebswelle und Rotor

Perfekte Ergebnisse

- Der EMA Stab erstellt mikrofeine Bläschen, die den Soßenspiegel einzigartig machen
- Beste Aufschlagleistung und feinste Emulsion
- Mixstäbe je nach Bedarf mit 3-Flügel-Messer oder dem innovativen EMA Rotor-Stator System erhältlich

Einfachste Handhabung und maximale Hygiene

- Geringes Gewicht und handlicher Griff für schnelles und einfaches Arbeiten.
- Stab komplett abgedichtet und muss daher nicht von innen gereinigt werden. Bei Bedarf kann Welle und Rotor trotzdem einfach zerlegt werden.
- Stufenlose Geschwindigkeitsregelung per Drehschalter
- Einfache, kraftschlüssige Verbindung durch Verschraubung
- Stab, je nach Kesselgröße und Verarbeitungsmenge, in drei Größen erhältlich
- Optional Kesselhalterung und Schiene erhältlich

Besondere Merkmale:

- 550W Antriebsgruppe
- Zuzüglich EMA Stab oder Mixstab mit 3-Flügel-Messer 350, 400 oder 500 mm Länge.
- Maximale Behälterkapazität: ca. 150 Liter.