

# Täydellinen valikoima

## Bermixer PRO Plus

(enintään 9000 rpm)



35 cm



45 cm



35 cm



45 cm



55 cm

Mallit	BP3535	BP3545	BP4535	BP4545	BP4555
Teho	350 W	350 W	450 W	450 W	450 W
Sekoitinvarsi	35 cm	45 cm	35 cm	45 cm	55 cm
Max. kapasiteetti	30 l	50 l	80 l	100 l	120 l

## Bermixer PRO Turbo

(enintään 10 000 rpm)



45 cm



55 cm



45 cm



55 cm



65 cm



55 cm



65 cm

Mallit	BP5545	BP5555	BP6545	BP6555	BP6565	BP7555	BP7565
Teho	550 W	550 W	650 W	650 W	650 W	750 W	750 W
Sekoitinvarsi	45 cm	55 cm	45 cm	55 cm	65 cm	55 cm	65 cm
Max. kapasiteetti	150 l	170 l	200 l	220 l	240 l	270 l	290 l



Vispilä ja eri pituisia varsia saatavana lisävarusteina, sopivat kaikkiin moottoriyksiköihin tarjoten **parasta mahdollista joustavuutta**

# Sauvasekoittimen / turbosekoittimen valintaopas

## ASIAKAS

## OMINAISUUDET

### SAUVASEKOITIN



**SPEEDY MIXER**

- ▶ Kaikki ammattikeittiöt
- ▶ **50-300 annosta**
- ▶ Keittojen, soseiden ja kastikkeiden sekoittamiseen

- ▶ Pieni ja helppo käyttää
- ▶ Sopii parhaiten pienille määrille
- ▶ Kierrosnopeus 15 000 rpm asti
- ▶ Varsi voidaan irrottaa moottoriyksiköstä puhdistusta varten



**BERMIXER PRO**

- ▶ Kaikki ammattikeittiöt
- ▶ **50-300 annosta**
- ▶ Keittojen, soseiden ja kastikkeiden sekoittamiseen
- ▶ **Sekoituskapasiteetti:**  
30 - 290 L,  
riippuen valitusta mallista

- ▶ Laaja valikoima sauvasekoittimia kohtaamaan eri asiakkaiden tarpeet
- ▶ Mallit säädettävällä nopeudella 9000/10000 rpm asti (turbomallisto)
- ▶ Sekoitusvarsi, terä ja terän akseli ovat kaikki irrotettavissa helposti ilman työkaluja, jolloin puhdistus on vaivatonta
- ▶ Moottorissa kaksoispuhallin tehokkaaseen jäähdytykseen
- ▶ Erittäin kevyt (alle 4 kg) ja ergonominen kahva helppoa käsiteltävyyttä varten

### TURBOTEHOSEKOITTIMET



**TBX120/TBX130**

- ▶ Isot ammattikeittiöt / ruokateollisuus
- ▶ **100-500 annosta**
- ▶ Soseiden, kastikkeiden, keittojen ja pataruokien sekoittamiseen erilaisissa astioissa
- ▶ **Kapasiteetti:**  
**Nesteet/puolinesteet:**  
TBX120: enintään 500 L  
TBX130: enintään 700 L  
**Perunat:**  
TBX120: enintään 100 kg  
TBX130: enintään 200 kg

- ▶ Vatkausvarsi voidaan purkaa kokonaan **ILMAN TYÖKALUJA** helppoa puhdistusta varten.



- ▶ Sekoitusvarsi vaihdettavissa helposti soseutusvarteen
- ▶ Erytynen paistinpannuvaruste saatavissa, jolla turbosekoitinta voidaan käyttää paistinpannujen kanssa (nesteiden korkeus 20-30 cm)
- ▶ Mallit yhdellä tai kahdella nopeudella (max. nopeus 1700 rpm)
- ▶ Erytyiset työkalut keitoille, soseille sekä kalakeitoille - saatavilla lisävarusteina

#### NESTEEN KORKEUS VÄHINTÄÄN

**TBX120**

**TBX130**

200 mm



300 mm



- ▶ Ruokateollisuus
- ▶ Suurille määrille keittoja, kastikkeita ja soseita jne.
- ▶ **Kapasiteetti, nestemäiset/ puolineste tuotteet: enintään 1000 L**

- ▶ Tehokas moottori ja kestävä rakenne sopivat kovaan käyttöön
- ▶ Kalakeittoa varten on saatavissa erikoistyökalu
- ▶ Yhdellä tai kahdella nopeudella
- ▶ Enimmäisnopeus: 1-nopeuksinen moottori: 1600 rpm , 2-nopeuksinen moottori: 830 ja 1660 rpm



**TBM150**