

Te niepowtarzalne miksery planetarne serii MX zostały zaprojektowane z myślą o małych oraz średnich piekarniach. Ich szczególną zaletą jest uniwersalność, połączona z łatwością obsługi. Całość została wykonana z wysokiej jakości materiałów oraz komponentów. Miksery są dostępne w wielkościach 40, 60 oraz 80 litrów z możliwością redukcji miski przy wykorzystaniu specjalnie przygotowanych akcesoriów.

Cyfrowy panel sterujący posiada programator oraz 4 prędkości pracy urządzenia.

Mikser planetarny MX 40E – 60E – 80E



Każde urządzenie zawiera 3 narzędzia!/: ubijak, szpatuła oraz spirala.

F.H. MASZ DARIUSZ MALINOWSKI
ul. Wolności 22
44-109 Gliwice
969-088-12-17

www.masz.gliwice.pl

Office and showroom:
ul. Jana Śliwki 33
44-100 Gliwice
tel. +48 (32) 335-61-27
tel./fax. +48 (32) 234-24-47
masz@masz.gliwice.pl





Producent Maszyn Piekarniczych
Bakery Machines Manufacturer
www.masz.gliwice.pl

Mikser planetarny MX 40E – 60E – 80E



Model	Pojemność kotła [l]	Moc Silnika [Kw]	Zasilanie [v/Hz]	Wymiary i waga [cm/kg]
MX40E	40	2,2	400/50	91x65x152/250
MX60E	60	3	400/50	100x680x160x280
MX80E	80	3	400/50	100x680x160x290

E - podnoszenie kociołka odbywa się mechanicznie * EV-
podnoszenie kociołka odbywa się elektrycznie

F.H. MASZ DARIUSZ MALINOWSKI
ul. Wolności 22
44-109 Gliwice
969-088-12-17

www.masz.gliwice.pl

Office and showroom:
ul. Jana Śliwki 33
44-100 Gliwice
tel. +48 (32) 335-61-27
tel./fax. +48 (32) 234-24-47
masz@masz.gliwice.pl

