



# MPM | PLANET MİKSER

Yeni geliştirilmiş tasarım sayesinde her çeşit hamurun yoğrulmasının yansira yumurta, krema, mayonez ve benzeri gıda ürünlerini de homojen bir şekilde karıştırır.

1. Paslanmaz çelik kazan ve aksesuarları
2. Ağır hizmete dayanıklı gövde yapısı
3. Emniyet kapağı paslanmaz

Opsiyonel:

1. Otomatik kazan kaldırma, indirme
2. Elektrik hız kontrol ünitesi

Thanks to new advanced design is ideal for mixing all type of doughs as well as for mixing eggs, cream, mayonnaise and other similar food products.

1. Stainless steel bowl and tools
2. Heavy duty bowl construction
3. Safety guard stainless steel

On request:

1. Automatic bowl lifting system
2. Electronic speed control



## Teknik Özellikler / Technical Specification

Model / Model	Birim	MPM 60	MPM 100	MPM 120
Kazan Kapasitesi / Bowl capacity	lt	60	100	120
Kafa Dönüş Hızı / Engine rotation	dev / dak	55 - 110 - 120	0 - 200	0 - 200
Fırça Dönüş Hızı / Attachment rotation	dev / dak	140 - 280 - 560	100 - 520	100 - 520
Genişlik (W) / Width (W)	mm	630	1180	1180
Uzunluk (L) / Length (L)	mm	910	1000	1000
Yükseklik (H) / Height (H)	mm	1370	1970	2050
Elektrik Gücü / Electrical power	kW	1 - 1,4 - 1,7	4	4
Makine Ağırlığı / Weight of machine	kg	230	520	550