



www.uzermak.com

ССМ-5

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ МИКСЕР



ПРЕИМУЩЕСТВА

- Идеально подходит для лабораторных целей
- Сжатое время готовки • Рабочее напряжение в 220В
- Долговечность • Эффективное измельчение и гомогенизация
- Все в одном • Легок в очистке • Полное опорожнение продукта
- Автоматический контроль ПЛК • Подходит для широкого списка продуктов



ПРОДУКЦИЯ

- **Плавленный сыр** • Сливочный сыр • **Подливы** • Соусы
- **Пюре** • Кетчуп • **Майонез** • Хумус • **Ганаш** • Пралине
- **Кондитерские наполнители** • **Миндальная паста**
- Кремовые десерты • **Подготовка сливочного масла**



ФУНКЦИИ

- Два ножа с оборотами от 300 до 3,000 об/мин • Один скребок
- Впрыск (острого) пара • Паровая рубашка (нагрев/охлаждение)
- Вакуумный насос • Станция сепарации, фильтрации и регулирования давления пара

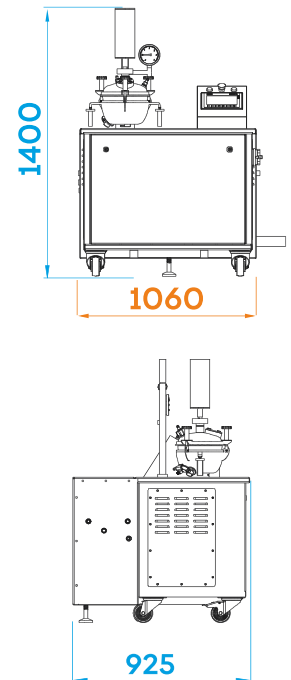
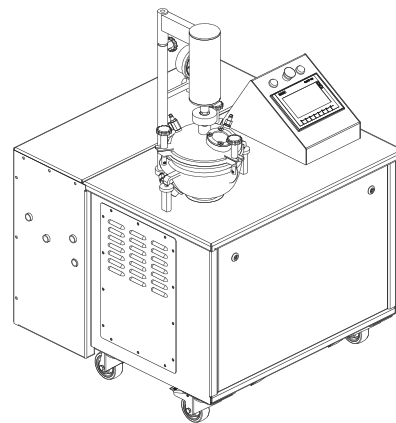


ВОЗМОЖНОСТИ



CCM-5

РАЗМЕРЫ



Технические данные:

Объем котла	(л) прикл.	5
Рабочий объем	(л) макс.	2.5
Потребление пара	кг/час	10
Рабочая температура	°C макс.	110

Энергопотребление:

Общее эл. мощность	кВт/А	1,62 / 7,71
Электричество	В	220/380/410
	Гц.	50/60



Yazibasi Mah. Fatma Tonkus Cad. No:15/1
35875 Torbali-Izmir/TURKEY



+90 232 853 73 59/60/61



+90 232 853 70 77



info@uzermak.com