

Mélangeurs

Meat Mixers



VILLA M125



VILLA M170



VILLA M30 – M60 – M100 – M125 – M170



VILLA M30



VILLA M60



VILLA M100

VILLA M30

Etudié pour le mélange de faible quantité.

Cette génération a été spécialement conçue pour le travail de la viande.

Construction en Inox.

Le bras à deux branches, relevable favorise la réduction du temps de mélange.

La cuve rotative est amovible, afin de faciliter le nettoyage. Elle est équipée d'un frein pour régler sa vitesse.

L'entraînement est effectué par motoréducteur à roue bronze et vis sans fin développant un couple très puissant. Aucun entretien n'est nécessaire. Son fonctionnement est particulièrement silencieux.

For small quantities.

A generation of mixers especially built for meat mixing.

Made of stainless steel.

The rotation arm, built in two sections is easily dismantled. **Rotating bowl** is easily dismantled to facilitate pouring and cleaning. Equipped with a manual braking device to regulate speed.

The machine **runs** with an endless screw drive motor developing a very powerful torque.

No maintenance necessary, runs silently.

VILLA M60NM/CM, M100CM, M125, M170

Leurs caractéristiques techniques leur permettent de répondre aux attentes professionnelles, tant en terme de d'efficacité que d'hygiène et de sécurité.

Cette génération de mélangeur à axe oblique a été spécialement conçue pour le travail de la viande.

Construction en Inox.

Bras à deux branches relevables avec cette assistance pneumatique (démontable en option), favorisant la réduction du temps de mélange.

La **cuve motorisée** (sauf M60NM) est basculante afin de faciliter le nettoyage. Le **socle**, en Inox, est d'une grande stabilité. Il est équipé de roulettes arrière pour le M60 et M100 et de 4 roulettes pour le M125 et M170 permettant de déplacer facilement la machine.

L'entraînement est effectué par motoréducteur à roue en bronze et vis sans fin développant un grand couple. Aucun entretien n'est nécessaire. Son fonctionnement est particulièrement silencieux.

Their technical characteristics bring to professional operators, efficiency, hygienic and reliable equipment.

This generation of mixer with an oblic axis have been especially built for meat mixing.

Made of stainless steel.

Rotating arm, built with two paddles, pneumatically assisted, easily dismantled.

The rotating bowl is motorized(M60NM excluded) and easily tilted.

Stand : made of stainless steel, because of its weight offers a great stability, however, wheels will facilitate moving the machine.

Motor : the machine runs with an endless screw drive motor developing a very powerful torque.

No maintenance necessary, runs silently.

Only three minutes are necessary for one homogeneous preparation, thus avoiding the smearing of meat.

	Capacité	Encombrement (mm)	Cuve	Poids	Colisage (mm)	Tension	Puissance moteur		Vitesse de rotation	Options
Model	Capacity	Dimensions (mm)	Bowl	Weight	Shipping size (mm)	Voltage	Power		Rotation speed (RPM)	Options
M30	30l	632x470x650	400x300	45	600x600x800	3 phases 400V	0.18KW		55	Bras Démontable - Removable Arm
M60NM	60l	698x550x877	500x300	75	900x720x1250		0.25KW		55	
M60CM	60l	698x550x877	500x300	85	900x720x1250		0.25Kw bras 0.12Kw cuve	0.25kw arm 0.12kw bowl	Bras-arm 55 Cuve-bowl 10	
M100	100l	795x630x949	600x360	95	1000x850x1250		0.55Kw bras 0.18Kw cuve	0.55kw arm 0.18kw bowl	Bras-arm 47 Cuve-bowl 11	
M125	125l	972x811x1101	720x350	115	1000x850x1250		0.75Kw bras 0.37Kw cuve	0.75kw arm 0.37kw bowl	Bras-arm 47 Cuve-bowl 9	
M170	170l	1046x846x1132	800x380	170	1115x1200x1370		1.1Kw bras 0.37Kw cuve	1.1kw arm 0.37kw bowl	Bras-arm 55 Cuve-bowl 9	