

Universalmaschine/Universal Machine UM 12

- Zerkleinern
- Mischen
- Emulgieren
- Size Reduction
- Mixing
- Emulsifying



Applikationsbeispiele:

- Mayonnaise
- Ketchup
- Dressings, Dips
- Baby Food
- Pralinenmassen
- Fischpasten

Typical Applications:

- Mayonnaise
- Ketchup
- Dressings, Dips
- Baby Food
- Chocolate fillings
- Fish Plates

Vorteile:

- Stabile Emulsionen
- Kurze Batchzeiten
- Homogene Mischung
- Gleichbleibende Produktqualität
- Bedienerfreundlichkeit
- Gute Reinigbarkeit

Optionen:

- Schüssel mit Doppelmantel
- Folientastatur mit Timer
- Vakuumeinrichtung
- Temperiergerät
- Zusätzliche Arbeitswerkzeuge

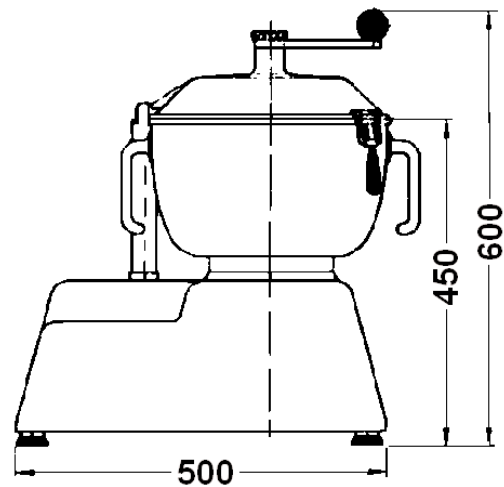
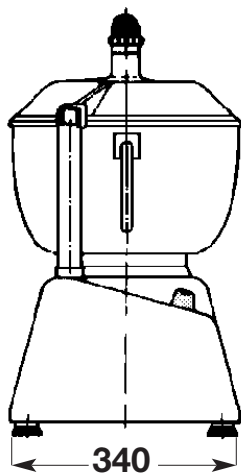
Advantages:

- Stable emulsions
- Short batch times
- Homogeneous mixing
- Constant product quality
- User-friendliness
- Easy to clean

Options:

- Bowl with double jacket
- Soft touch keyboard with timer
- Vacuum unit
- Heating device
- Additional working tools

Abmessungen/Dimensions UM 12:



Maschinendaten/Machine Data:

| | | |
|---|-------------------|---------|
| Schüsselinhalt | (l) ca. | 12 |
| Bowl capacity | (l) approx. | |
| Chargengröße je nach Produkt | l | 1-7 |
| Batch size depending on product | | |
| Gewicht der Maschine netto | kg | 34 |
| Weight of the machine net | | |
| Max. zulässige Betriebstemperatur Schüssel | °C (°F) | 95/203 |
| Max. permissible operating temperature bowl | | |
| Max. zulässiger Betriebsunter-/Überdruck Schüssel | bar (PSI) | 0.0/0.0 |
| Max permissible operating excess pressure bowl | | |
| Steuerspannung | V | 24 DC |
| Control voltage | | |
| Absicherung bei 400 V | A (träge) | 10 |
| Fuse protection | A (time-lag fuse) | |

Energiebedarf/Energy requirement:

| | | |
|-------------------------------------|------|---------|
| Hauptmotor n = 1500/3000 U/min, rpm | kW | 1.5/1.9 |
| Main motor | | |
| Betriebsspannung/Frequenz | V/Hz | 400/50 |
| Supply voltage/frequency | | |