



IMPASTATRICI MIXERS



Le impastatrici professionali ABM sono macchine adatte per la produzione di preparati di ogni genere d'impasto, come insaccati e hamburger.

La linea delle impastatrici ABM è composta da due macchine con caratteristiche produttive differenti.

Le macchine sono realizzate in acciaio inox e si caratterizzano entrambe per la reversibilità della pala, caratteristica importante per la preparazione di impasti morbidi per carni fresche di tutti i tipi.

Le impastatrici ABM sono robuste e silenziose, la vasca è motorizzata e ribaltabile con regolazione dei giri.

Entrambi i modelli di impastatrici hanno la trasmissione con motoriduttore e sono facili da pulire.

Tutte le impastatrici ABM sono conformi alle normative CE in materia di igiene e sicurezza.

ABM professional mixers are machines suitable for the production of all kinds of preparations, mixtures for sausages and burgers.

The ABM mixer line, made up of two models with different capacities.

Completely in stainless steel, provided with reversible blade rotation, ideal for the fine texture processing of every kind of fresh meat without damaging it.

The ABM mixers are heavy duty and silent, with motorized and tipped bowl with regulation turns.

Both mixers are oil bath reducer - permanently oiled - and very easy to clean.

ABM mixers meet the requirement of the applicable EC directives - CE marking.

PMX 60 / 90

Impastatrici / Mixers



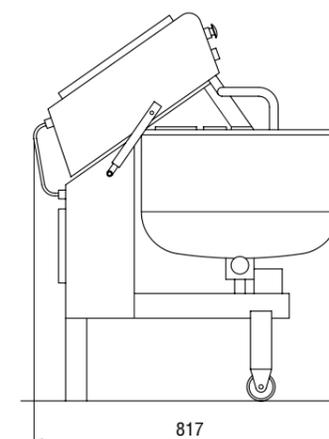
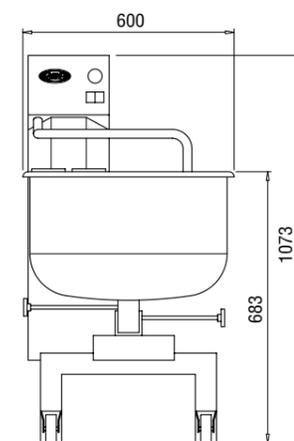
DOTAZIONI DI SERIE

- Costruite completamente in acciaio inox AISI 304
- Vasca raccolta prodotto ribaltabile con regolazione dei giri
- Vasca motorizzata
- Trasmissione con motoriduttore
- Pale velocità fissa asportabili
- Facilità nella pulizia

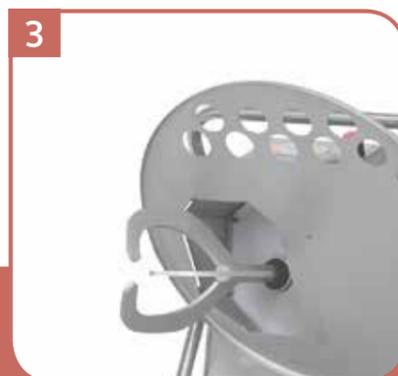
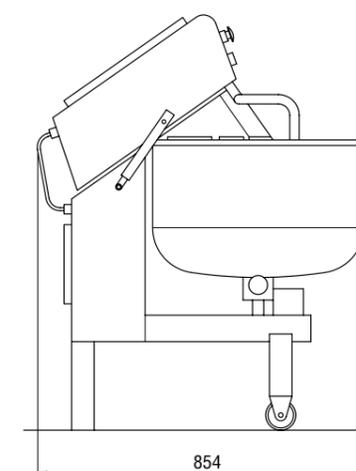
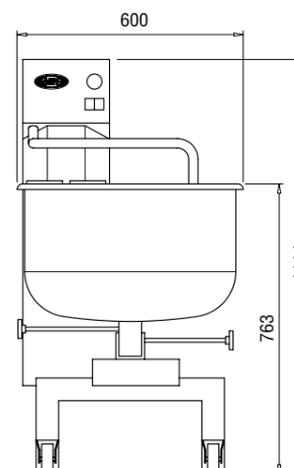
STANDARD EQUIPMENT

- Entirely in stainless steel 18/10
- Tipping bowl and bowl regulation turns
- Motorized hopper
- Closed hydraulic circuit with tank oil bath reducer (permanently oiled)
- Safety avoids the start when the arm is lifted up
- Extremely easy to clean

PMX 60



PMX 90



SPECIFICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATION		PMX 60	PMX 90
Capacità contenitori - litri	Hopper - lt	60	90
Capacità impasto	Mixing capacity	8 - 35 kg	8 - 50 kg
Motore kw	Motor power kw	0,5	0,75
Comandi bassa tensione	24 Volts control panel	√	√
Protezione acqua	Water proof	IP 65	IP 65
Peso Kg	Weight kg	95	100