

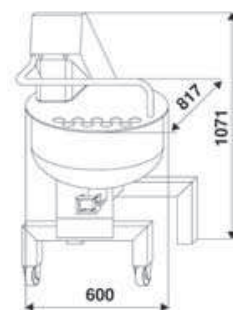
Mélangeurs

Mixers

Les mélangeurs PMX vous garantissent un mélange homogène tout en conservant la texture de vos viandes.

MIXERS PMX mixers warrant a homogeneous mixing and keep the texture of your meats.





Dimensions
PMX60
PMX60CM



Position chargement
Loading position



Position nettoyage
Cleaning position

“PMX60”

“PMX60CM”

PMX60
Cuve entraînée par le produit

PMX60 CM
Cuve motorisée – 2 moteurs

Entièrement INOX 18-10

Bras relevable

Cuve basculante

Monté sur roulettes

Entièrement étanche – Nettoyage facile

Réducteur à bain de graisse

Couvercle de protection INOX

Conforme aux normes C.E.

PMX60
Bowl driven by the product

PMX60 CM
Motorized bowl – 2 motors

Entirely in stainless steel 18-10

Closed hydraulic circuit with tank

Automatic decompression

With the wheels

Entirely waterproof – Easy cleaning

Oil bath reducer (permanently oiled)

Lid of protection in stainless steel

Complies with CE norms

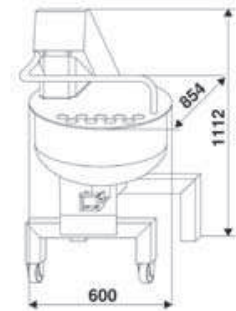
Options disponibles – Available Options :

- Tension :** MONO, 230V, 50Hz
- Fréquence – Frequency :** 60Hz
- Variateur de vitesse – Speed variator**
- Emballage export – Export packaging :**
Caisse bois – Woodenbox

| Réf Ref | Tension Tension | Motor Motor | Contenance Capacity | Capacité de mélange Mixing capacity | Poids net Weight |
|------------|--------------------|-------------------------|------------------------|--|---------------------|
| PMX60 | TRI, 400 V, 50 Hz | 0,7 CV (0,5 Kw) | 30 à 35 kg | 8 à 35 kg | 95 kg |
| PMX60CM | TRI, 400 V, 50 Hz | 1 CV (0,75 Kw) + 0,5 CV | 30 à 35 kg | 2 à 35 kg | 105 kg |

Mélangeurs

Mixers



Dimensions
PMX90
PMX90CM



Position chargement
Loading position



Position nettoyage
Cleaning position

“PMX90”

“PMX90CM”

| |
|--|
| PMX90 |
| Cuve entraînée par le produit |
| PMX90 CM |
| Cuve motorisée – 2 moteurs |
| Entièrement INOX 18-10 |
| Bras relevable |
| Cuve basculante |
| Monté sur roulettes |
| Entièrement étanche – Nettoyage facile |
| Réducteur à bain de graisse |
| Couvercle de protection |
| Conforme aux normes C.E. |

| |
|---|
| PMX90 |
| <i>Bowl driven by the product</i> |
| PMX90 CM |
| <i>Motorized bowl – 2 motors</i> |
| <i>Entirely in stainless steel 18-10</i> |
| <i>Closed hydraulic circuit with tank</i> |
| <i>Automatic decompression</i> |
| <i>With the wheels</i> |
| <i>Entirely waterproof – Easy cleaning</i> |
| <i>Oil bath reducer (permanently oiled)</i> |
| <i>Lid of protection</i> |
| <i>Complies with CE norms</i> |

Options disponibles – Available Options :

Tension : MONO, 230V, 50Hz
Fréquence – Frequency : 60Hz
Variateur de vitesse – Speed variator
Emballage export – Export packaging :
 Caisse bois – Woodenbox

| Réf Ref | Tension Tension | Motor Motor | Contenance Capacity | Capacité de mélange Mixing capacity | Poids net Weight |
|------------|--------------------|-------------------------|------------------------|--|---------------------|
| PMX90 | TRI, 400 V, 50 Hz | 1 CV (0,75 Kw) | 45 à 50 kg | 8 à 50 kg | 100 kg |
| PMX90CM | TRI, 400 V, 50 Hz | 1 CV (0,75 Kw) + 0,5 CV | 45 à 50 kg | 2 à 50 kg | 110 kg |

Pétrins à bras

Gamme complémentaire
Complementary range



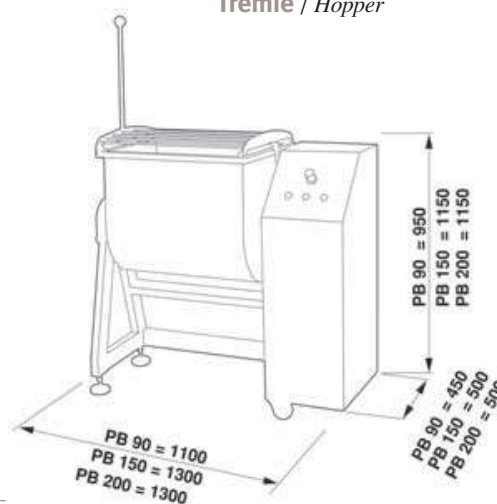
"PB 100"

"PB 150"

"PB 200"



Trémie / Hopper



Dimensions
PB100 - PB150 - PB200

Entièrement INOX 18-10

Entirely in stainless steel 18-10

Cuve basculante

Automatic decompression

Couvercle de protection INOX

Lid of protection in stainless steel

Bras démontable

Dismountable arm

Nettoyage facile

Easy cleaning

Conforme aux normes C.E.

Complies with CE norms

Options disponibles – Available Options :

Emballage export – Export packaging :

Caisse bois – Woodenbox

| Réf Ref | Tension Tension | Motor Motor | Contenance Capacity | Capacité de mélange Mixing capacity | Poids net Weight |
|------------|--------------------|-----------------|------------------------|--|---------------------|
| PB100 | TRI, 380 V, 50 Hz | 1 CV (0,736 Kw) | 100 L | 5 à 65 kg | 70 kg |
| PB150 | TRI, 380 V, 50 Hz | 1,5 CV (1,1 Kw) | 150 L | 10 à 100 kg | 120 kg |
| PB200 | TRI, 380 V, 50 Hz | 2 CV (1,5 Kw) | 200 L | 25 à 180 kg | 180 kg |