



# UNIVERZÁLNÍ ŠLEHACÍ A HNĚTACÍ STROJE

Univerzální stroje se používají v profesionálních vekokapacitních kuchyních a v dalších provozech zpracovávajících potraviny (výrobní lahůdek, cukrárny, řeznictví apod.).

Univerzální stroje zajišťují možnosti zpracování potravin od hnětení lehkých i těžkých těst, míchání bramborové kaše a různých krému, šlehání smetany, bílků a majonézy. Kromě toho lze stroje použít jako pohonnou jednotku pro přípojně strojky na mletí a řezání masa, mletí máku, strouhání (resp. řezání) brambor a zeleniny, pro přípravu strouhanky apod.

Stroje jsou celokovové konstrukce, povrchově upraveny vrchním lesklým lakem, s nerezovými kryty, moderního tvaru. Podstavec je opatřen otvory pro gumové nožičky. (tyto lze přibojednat).

Spolu se strojem je dodáváno příslušenství o obsahu 60 nebo 30 litrů, které se skládá z kotlíku o obsahu 60 nebo 30 litrů a sady pracovních nástrojů - hnětací hák, míchač, šlehací metla, transportní vozík a podstavec pro kotlík. U příslušenství 30 l ještě redukční nosič kotlíku.

Jako zvláštní příslušenství lze se strojem dodat podle přání zákazníka přípojně strojky - na mletí masa typu Rma 27, strojek na řezání a strouhání typu RUs 22, strojek na mletí máku RMm 22.

**Při objednávce nad 10 ks je možná jakákoliv barevná varianta dle vzorníku RAL.**



## RE 22



MODEL	RE 22	
Vnější rozměry (š x h x v v mm)	570 x 1070 x 1140	
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400 V, 50Hz	
Počet převodových stupňů	3	
Příkon elektromotoru	1,5 kW / 2,2 kW / 2,8 kW	
Velikost kotlíku	30 l nebo 60 l	
Krytí	IP 34	
Brutto (objem/hmotnost)	1,03 m <sup>3</sup> /430 kg	
Brutto (hmotnost bez příslušenství)	310 kg	
<b>Výkon stroje:</b>	<b>60 l kotlík</b>	<b>30 l kotlík</b>
Těsto vánočkové (mouka)	16 kg	8 kg
Bílkový krém	2 l	1 l
Šlehaná smetana	12 l	6 l
Bramborová kaše	18 - 20 kg	10 kg

### RE 22

U stroje RE 22 obstarává pohon třírychlostní motor, který umožňuje použití nevhodnějších otáček nástroje pro příslušný pracovní úkon. Spouštění a zvedání kotlíku se provádí na boční straně převodovky. Spouštění stroje se provádí pomocí 3 rychlostních tlačítek a vypínání stroje pomocí tlačítka STOP. Stroj je také vybaven mechanickým spínačem ochranného krytu kotlíku.



## RE 24



MODEL	RE 24	
Vnější rozměry (š x h x v v mm)	570 x 1070 x 1140	
Jmenovité napětí	1/N/PE AC 230 V, 50Hz	
Plynulá regulace otáček	frekvenční měnič	
Příkon	1,5 kW (elektromotor 2,2 kW)	
Velikost kotlíku	30 l nebo 60 l	
Krytí	IP 34	
Brutto (objem/hmotnost)	1,03 m <sup>3</sup> /400 kg	
Brutto (hmotnost bez příslušenství)	250 kg	
<b>Výkon stroje:</b>	<b>60 l kotlík</b>	<b>30 l kotlík</b>
Těsto vánočkové (mouka)	16 kg	8 kg
Bílkový krém	2 l	1 l
Šlehaná smetana	12 l	6 l
Bramborová kaše	18 - 20 kg	10 kg

### RE 24

U stroje RE 24 je pohon zajištěn jednorychlostním motorem s plynulou regulací otáček (frekvenční měnič), který zajišťuje odstranění rázů a podstatně menší hlučnost. Elektronická ochrana chrání stroj RE 24 proti nadměrnému přetížení, překročení teploty, podpětí nebo přepětí a případně i proti zkratu. Spouštění stroje se provádí pomocí centrálního vypínače otočením ovládacího knoflíku do polohy "1" a stiskem prosvětleného multifunkčního tlačítka START. Nastavení příslušných regulovatelných pracovních otáček se provádí pomocí knoflíku v rozsahu vyznačených symbolů "hák", "míchač" a "šlehací metla". Stroj je vybaven magnetickým spínačem ochranného krytu kotlíku.

# PŘÍPOJNÉ STROJKY K RE 22 a 24



**RMm 22** - připojný strojek na mletí máku



**RMa 27** - připojný strojek na mletí masa

**RU 22** - soustava dílů na řezání a strouhání



STANDARD STANDARD

## PROČ NÁS?

- 1 český výrobce s progresivní ekonomikou
- 2 100% stav náhradních dílů skladem nejrozšířenější servisní síť v ČR
- 3 stabilní konstrukce spolehlivost
- 4 nabízíme též celonerezové provedení CLASSICO 700 a 900 síla skeletu 1,5 mm
- 5 možnost individuálních řešení
- 6 chromniklová ocel 18/10 až 12 mm
- 7 stavebnicový modulový systém i soklové uspořádání
- 8 hygienicky odpovídající řešení
- 9 možnost prodloužení garance
- 10 podpora výrobce

Výrobky vyobrazené v letáku jsou pouze orientační. Změny na základě technického vývoje jsou vyhrazeny. Pro více informací, prosím, kontaktujte svého prodejce, nebo infolinku společnosti HOFMANN A SPOL., s.r.o., ALBA Hořovice. Výrobce nezaručuje stálost nabídky.

Podpora prodeje

