

MIKSERY PLANETARNE
(do ubijania piany i lekkich ciast)
DLA GASTRONOMII, CUKIERNI, GOSPODARSTW
DOMOWYCH!



MP7



MP10



MP20

miski ze stali nierdzewnej,
 silnik prądu stałego o zmiennej prędkości
 mikroprzełącznik z podniesioną głową
 dodatkowy osprzęt

Dostępne opcje:

Kod	Pojemność [l]	Masa [kg]	Wymiary [mm]	Moc	waga
MP 7	8	1 kg	440x250x430h	370 W	20 kg
MP 10	10	2,5 kg	485x410x635h	450 W	70 kg
MP 20	20	5,5 kg	600x600x780h	1100 W	100 kg

MIKSERY
SPIRALNE do
urabiania ciast
ciężkich



Dostępne opcje:

Kod	Pojemność [l]	Masa [kg]	Średnica dzieży	Wymiary [mm]	Moc	waga
IBM 5	7	5	240 mm	240 x 500 x 500h	220V 0.5 KM	30 kg
IBM 10	10	8	260 mm	260 x 500 x 500h	220V 0.5 KM	30 kg
IBM 20	22	17	360 mm	385 x 670 x 730h	220V 1 KM	65 kg
IBM 30	32	25	400 mm	425 x 735 x 805h	220V 1.5 KM	88 kg
IBM 40	41	35	450 mm	480 x 805 x 825h	220V 1.5 KM	96 kg
IBM 50	48	42	450 mm	480 x 805 x 825h	220V 2 KM	98 kg

Dystrybutor:

PARBES Beata Szumicka
 Biuro: ul. Rokicińska 121, 95-020 Andrespol
parbes@parbes.pl ; tel. +48 600 49 86 86
www.parbes.pl



**MIKSERY SPIRALNE z uchylną głową i ruchomą dzieżą.
Przeznaczone do urabiania ciast ciężkich.**



Dostępne opcje:

Kod	Pojemność [l]	Masa [kg]	Średnica dzieży	Wymiary [mm]	Moc	waga
IMR 20	22	17	360 mm	385 x 670 x 725h	220V 1 KM	73 kg
IMR 30	32	25	400 mm	425 x 735 x 805h	220V 1.5 KM	95 kg
IMR 40	41	35	450 mm	480 x 805 x 825h	220V 1.5 KM	106 kg
IMR 50	48	42	450 mm	480 x 805 x 825h	220V 2 KM	108 kg

Dystrybutor:

PARBES Beata Szumicka
Biuro: ul. Rokicińska 121, 95-020 Andrespol
parbes@parbes.pl; tel. +48 600 49 86 86
www.parbes.pl

