

Mélangeurs >

> Mixing machines

VILLA M60NM
&
VILLA M60CM



VILLA M30



VILLA M100CM

Document non contractuel

Mixing machines

Mélangeurs



VILLA M30

Mélangeur de table

Etudié pour le mélange de faible quantité.

Cette génération de mélangeur a été spécialement conçue pour le travail de la viande.

► Construction en Inox.

Le bras à deux branches, relevable et démontable, favorise la réduction du temps de mélange.

La cuve rotative est amovible, afin de faciliter le nettoyage. Elle est équipée d'un frein pour régler sa vitesse.

L'entraînement est effectué par motoréducteur à roue bronze et vis sans fin développant un couple très puissant. Aucun entretien n'est nécessaire. Son fonctionnement est particulièrement silencieux.

Table mixing machine

For small quantities.

A generation of mixers especially built for meat mixing.

► *Made of stainless steel.*

The rotating arm, built in two sections is easily dismantled.

Rotating bowl is easily dismantled to facilitate emptying and cleaning. Equipped with a braking device to regulate speed.

The machine **runs** with an endless screw driven by a motor developing a very powerful tension.

No maintenance necessary, runs silently.

VILLA M60NM, CM et M100CM

Mélangeur sur socle

Ses caractéristiques techniques lui permettent de répondre aux attentes professionnelles, tant en matière d'efficacité qu'en matière d'hygiène et de sécurité.

Cette génération de mélangeur à axe oblique a été spécialement conçue pour le travail de la viande. Ses qualités exceptionnelles lui confèrent cependant la possibilité de pétrir la pâte en quantité moindre.

► Construction en Inox.

► Bras à deux branches relevables avec assistance pneumatique et démontable, favorisant la réduction du temps de mélange.

La cuve motorisée (uniquement M60CM & M100CM) est basculable et amovible afin de faciliter le nettoyage. Elle est **équipée d'un frein** pour régler sa vitesse (uniquement M60NM).

Le socle, en Inox, est d'une grande stabilité, grâce à son poids. Il est équipé de roulettes arrière permettant de déplacer facilement la machine.

L'entraînement est effectué par motoréducteur à roue en bronze et vis sans fin développant un couple très puissant. Aucun entretien n'est nécessaire. Son fonctionnement est particulièrement silencieux.

Trois minutes suffisent pour obtenir une mée de 35kg, évitant ainsi les problèmes de farçissage de la chair.

Plinth mixing machine

Its technical characteristics offer the professional, efficiency, hygienic and reliable equipment.

A generation of mixer with an oblic axle, especially built for meat mixing; however, its exceptional qualities make it attractive for dough kneading, in smaller quantities .

► *Made of stainless steel.*

► *The rotating arm, built in two sections, pneumatically assisted, easily dismantled.*

The rotating bowl, easily tilted and motorised (only M60CM & M100CM). Equipped with a braking device to regulate speed (only on M60NM).

Base : made of stainless steel, because of its weight offers a great stability; However, wheels will facilitate moving the machine.

Motor : the machine runs with an endless screw.

Driven by a motor developing a very powerful torque. No maintenance necessary, runs silently.

Only three minutes are necessary for mixing 35 kg of meat, thus avoiding the smearing of meat.



Modèle	Cont. (l) et cap. (kg)	Encombrement (Plh/mm)	Cuve (øxL/mm)	Poids (kg)	Colisage (mm)	Tension	Puissance moteur	Vitesse	Options
Model	Capacity (l and kg)	Dimensions (Dlh/mm)	Bowl (øxL/mm)	Weight (kg)	Shipping size (mm)	Voltage	Max. pressure	Power	Standart equipment
VILLA M30	Maxi 30L - ±20kg Mini ± 5kg	640x480x700	420x320	45	600x600x800	Tri 400V 50Hz	0,20KW	55 tours/minute	Mono 240V
VILLA M60NM	Maxi 58l - ±35kg Mini ±7kg	540x750x930	500x360	75	1420x720x900	Tri 400V 50Hz	0,30KW	55 tours/ minute	Mono 240V
VILLA M60CM	Maxi 58l - ±35kg Mini ±7kg	540x750x930	500x360	85	1420x720x900	Tri 400V 50Hz	0,30KW	Bras 55 tours/minute Cuve 10 tours/minute	
VILLA M100CM	Maxi 100l - ±60kg Mini ±10kg	580x760x1040	550x450	95	1420x720x900	Tri 400V 50Hz	0,55KW	Bras 55 tours/minute Cuve 10 tours/minute	