

# ΜΙΞΕΡ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ BEATING AND MIXING MACHINE

## SP 60, 40, 30




**Clivanexport**

### ΜΙΞΕΡ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ SP 60, SP 40, SP 30

Είναι μηχανήμα που ετοιμάζει μαλακή και σκληρή ζύμη, σαντιγί, μαρέγκα, πουρέ (πατάτας κ.λ.π.). Μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης για κόψιμο κιμά, κόψιμο και τρίψιμο τυριού, εφόσον χρησιμοποιηθεί το κατάλληλο εξάρτημα (κόφτης, τρίφτης).

Το μηχανήμα είναι εξ ολοκλήρου μεταλλικό, με μοντέρνα κατασκευή και φινιρίσμα. Λειτουργεί με τρεις ταχύτητες και έχει την δυνατότητα επιλογής κατάλληλης ταχύτητας για την υπό εκτέλεση εργασία (ανάμιξη, κόψιμο, τρίψιμο κ.λ.π.).

Το Μίξερ φέρει εξωτερικά ένα βολάν περιστροφής για την ανύψωση και το κατέβασμα της λεκάνης και ένα μοχλό για την εναλλαγή των ταχυτήτων κίνησης των εξαρτημάτων επεξεργασίας των υλικών της λεκάνης. Η μηχανή ξεκινά και σταματά με τα μπουτόν εκκίνησης και STOP που βρίσκονται στο μπροστινό μέρος του μηχανήματος.

Φέρει επίσης χρονοδιακόπτη για το αυτόματο σταμάτημα της λειτουργίας του μηχανήματος, μετά την διέλευση του προεπιλεγμένου χρόνου.

Το μηχανήμα παραδίνεται με μία λεκάνη, ένα καρότσι μεταφοράς λεκάνης και πακέτο εξαρτημάτων για μίξη, ζύμωμα και χτύπημα υλικών. Κατόπιν παραγγελίας μπορεί να χρησιμοποιηθεί και δεύτερη λεκάνη ίσης χωρητικότητας από τον τύπο της λεκάνης που χρησιμοποιεί.

### BEATING AND MIXING MACHINE SP 60, SP 40, SP 30

The machine is for the preparation of light and heavy dough, whipped cream, mayonnaise, etc. It is also for whipping (egg whites, cream, etc.). The machine can accept appropriate accessories so that it can be used for mashing (potatoes, etc.), for grating cheese and for mincing meat.

The modern fine structure of the Beating and Mixing Machine is entirely made of steel. The machine functions on three gears so that operation speed can be adjusted to suit the process in progress (mixing, grating, mashing, etc.). The lifting and lowering down of the bowl is regulated by means of an external handwheel.

The machine operating with START button and stops with manual STOP button or automatically with timer, placed in front side of it.

The beating and mixing speed is monitored by changing gears with a lever on external top side of the machine.

The machine includes one bowl, one trolley for carrying bowl, and one set of accessories for mixing, kneading and whipping. A second bowl can be supplied on demand. The second bowl may have the similar capacity with the capacity of the bowl in use.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	TECHNICAL SPECIFICATIONS		
Τύπος Model type	SP60	SP40	SP30
Τάση Λειτουργίας Voltage	220/380 V		
Ισχύς Ηλεκτροκινητήρα Motor Power	3 HP	1,5 HP	0,75 HP
Αριθμός Ταχυτήτων Number of Gears	3: 1: 99 rpm 2: 176 rpm 3: 320 rpm		
Βάρος μηχανήματος (κιλά) Machine weight (kg)	270	190	110
Δυνατότητα παραγωγικότητας για κάθε 60 λίτρων: Productivity (60 litres bowl):			
Ζύμη για αρτοσκευάσματα (αλεύρι) 55% νερό Dough for bread products	32 kg		
Σαντιγύ Whipped cream	12 litres		
Μαρέγκα (ασπράδι αυγών) Egg whites	2 litres		
Πουρές Πατάτας Mashed Potatoes	18-20 kg		

e-mail: [info@clivanexport.gr](mailto:info@clivanexport.gr)  
internet: [www.clivanexport.gr](http://www.clivanexport.gr)



**Clivanexport**



ISO 9001:2008

CE

**ΣΤΕΦΑΝΟΥ Α.Ε.**  
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΚΛΙΒΑΝΩΝ & ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ  
Α' ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΒΟΛΟΥ ΤΑΧΥΔ. ΔΙΕΥΘ.: Τ.Θ. 1003 - 381 10 ΒΟΛΟΣ  
ΤΗΛ: 24210 95217 ΤΗΛ. ΚΕΝΤΡΟ FAX: 24210 95262

**STEFANOU S.A.**  
HELLENIC INDUSTRY OF BAKING MACHINERIES & OVENS  
A' INDUSTRIAL AREA VOLOS P.O.BOX 1003 - 381 10 VOLOS HELLAS  
TEL: +30 24210 95217 FAX: +30 24210 95262