

# Mélangeurs PMX60/90



## Mélangeur PMX 60



Entièrement inox.  
Très polyvalent.  
Bras oblique à trois branches.  
Mélange petites et grosses quantités.

**DADAUX**

LE PARTENAIRE ALIMENTAIRE  
THE FOOD PARTNER

# Mélangeurs PMX60/90



## PÉTRINS MÉLANGEURS PMX60/PMX90

Entièrement inox 18-10. Bras relevable. Cuve basculante. Robuste et silencieux. Entièrement étanche. Appareillage électrique protégé dans un boîtier étanche. Réducteur à bain de graisse (graissé à vie). Nettoyage facile. Couvercle de protection. Sécurité qui empêche la mise en marche quand on lève le bras. Très silencieux. Monté sur roulettes à l'intérieur des pieds. Les pétrins-mélangeurs PMX60 et PMX90 permettent de mélanger et pétrir toutes les chairs sans meurtrissage en quelques minutes. Conformés aux normes CE.

### Options

Variateur de vitesse.  
Cuve motorisée.  
Alimentation mono 230 V.

### Kneaders Mixers PMX60 and PMX90

Entirely in stainless steel 18/10 and waterproof. Removable arm and bowl. Strong and silent. Electric equipments are protected in a waterproof case. Grease bath reducer (grease for life). Very easy to clean. Protection lid. Safety avoids the start when the arm is lifted up. Complied with CE standard. Kneader- mixers allow to mix and knead every flesh within some minutes without damaging them.

### OPTIONS

230V single phase motor.

	PMX60	PMX90
Largeur/Width	60 cm	60 cm
Longueur/Length	90 cm	90 cm
Hauteur/Height	117 cm	117 cm
Puissance/Power	0,55 kw	0,55 kw
Poids/Weight	65 kg	80 kg
Capacité mélange/Mixing capacity	30-35 kg	45-50 kg



**Position chargement**  
Loading position



**Position nettoyage**  
Cleaning position



*Mélangeur PMX90*