

Mélangeurs

Meat Mixers



VILLA M125



**VILLA
M170**

VILLA M30 - M60 - M100 - M125 - M170



VILLA M30



VILLA M60



VILLA M100

VILLA M30

Mélangeur de table

Table top mixing machine

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 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.

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 pouring and cleaning. Equipped with a manual braking device to regulate speed.

The machine **runs** with an endless screw drive motor developing a very powerful torque.

No maintenance necessary, runs silently.

VILLA M60NM/CM, M100CM, M125, M170

Mélangeurs sur socle

Meat mixing machine : Free standing

Leurs caractéristiques techniques leur permettent de répondre aux attentes professionnelles, tant en terme d'efficacité que d'hygiène et de sécurité.

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

► Construction en Inox.

► Bras à deux branches relevables avec assistance pneumatique (démontable en option), favorisant la réduction du temps de mélange.

La cuve motorisée (sauf M60NM) est basculable afin de faciliter le nettoyage.

Le socle, en Inox, est d'une grande stabilité. Il est équipé de roulettes arrières pour le M60 et M100 et de 4 roulettes pour le M125 et M170 permettant de déplacer facilement la machine.

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

Trois minutes suffisent pour obtenir une mûlée homogène, évitant ainsi les problèmes de farçissage de la chair.

Their technical characteristics bring to professional operators, efficiency, hygienic and reliable equipment.

This generation of mixer with an oblique axis have been especially built for meat mixing.

► Made of stainless steel.

► Rotating arm, built with two paddles, pneumatically assisted, easily dismantled.

The rotating bowl is motorized (M60NM excluded) and easily tilted.

Stand : 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 drive motor developing a very powerful torque.

No maintenance necessary, runs silently.

Only three minutes are necessary for one homogeneous preparation, 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 de rotation (Tours par minute)	Options
Model	Capacity (l and kg)	Dimensions (Dlh/mm)	Bowl (øxL/mm)	Weight (kg)	Shipping size (mm)	Voltage	Power	Rotation speed (Round per minute)	Options
VILLA M30	Maxi 30L - ±20kg Mini ± 5kg	640x480x700	420x320	45	600x600x800	Tri 400V 50Hz	0,20KW	55	
VILLA M60NM	Maxi 60l - ±35kg Mini ±7kg	540x750x930	500x360	75	900x720x1420		0,25KW	55	
VILLA M60CM	Maxi 60l - ±35kg Mini ±7kg	540x750x930	500x360	85	900x720x1420		0,25KW Bras 0,12 KW Cuve	Bras - Arm : 55 Cuve - Bowl : 10	Bras Démontable
VILLA M100	Maxi 100l - ±60kg Mini ±10kg	580x819x1029	550x450	95	1000x850x1500		0,55KW Bras 0,18 KW Cuve	Bras - Arm : 47 Cuve - Bowl : 11	Removable Arm
VILLA M125CM	Maxi 125l - 90 kg Mini ±12kg	807x961.5x 1181.5	720x350	115	1200x800x1350		0,75KW Bras 0,37 KW Cuve	Bras - Arm : 47 Cuve - Bowl : 9	
VILLA M170	Maxi 170l - 120 kg Mini ±15kg	847x1107x1244	849x350,5	170	1200x800x1350		1,1KW Bras 0,37 KW Cuve	Bras - Arm : 55 Cuve - Bowl : 9	