



# Producent Maszyn Piekarniczych

Profesjonalizm budowany na pasji

Maszyna służy do przygotowania lekkich ciast, kremów, ubijania jaj, majonezu, margaryny itp. Jej najważniejsze cechy to: narzędzia, dzieża, osłony wykonane ze stali nierdzewnej, łatwe oraz bezpieczne mocowanie narzędzi, cicha praca mechanizmów, szybkie dźwigniowe lub elektryczne podnoszenie i opuszczanie dzieży oraz wykonanie zgodne z normami CE. Dysponujemy modelami w wersjach: 10, 20, 30, 50 i 60 litrów.



Mikser Planetarny B 10C – 20 C - 30

Model	Pojemność kotła [l]	Moc Silnika [Kw]	Prędkości wału mieszającego [Obr/Min] 1 / 2 / 3 bieg	Wymiary [dl. szer. wys.]	Waga [kg]
B10C	10	0,5	108/195/355	48,5x41x63,5	75
B20C	20	1,1	108/195/355	56x53x80	102
B30	30	1,5	91/166/282	70x62x120	180

F.H. MASZ DARIUSZ MALINOWSKI  
ul. Wolności 22  
44-109 Gliwice  
969-088-12-17

[www.masz.gliwice.pl](http://www.masz.gliwice.pl)

Siedziba oraz salon handlowy:  
ul. Jana Śliwki 33  
44-100 Gliwice  
tel. +48 (32) 335-61-27  
tel./fax. +48 (32) 234-24-47  
[masz@masz.gliwice.pl](mailto:masz@masz.gliwice.pl)

