



Miksery planetarne typu RM to jedne z najnowocześniejszych urządzeń piekarniczych o trójstopniowej regulacji prędkości obrotów, pełni funkcję typowej mieszalki do wyrabiania ciast oraz ubijaczki cukierniczej. Masywna konstrukcja zapewnia stabilność oraz zwiększoną wytrzymałość. We wszystkich modelach, z wyłączeniem RM-800I istnieje możliwość zamontowania przystawki do mielenia mięsa lub szatkowania warzyw. Seria RM jest niezastąpiona podczas ubijania piany z białek lub bitej śmietany oraz do ucierania mas, kremów, marmolady. Miksery zostały przeznaczone do pracy w cukierniach, pizzeriach i małych punktach gastronomicznych. W wyposażeniu standardowym każdy mikser posiada: dzieże ze stali nierdzewnej, mieszadło płaskie, różgę, mieszadło spiralne do ciasta.



| Model     | Pojemność kotła [l] | Moc Silnika [W] | Zasilanie [v/Hz] | Prędkości obrotowe 1/2/3/4 bieg [Obr/min] | Wymiary i waga [cm/kg] |
|-----------|---------------------|-----------------|------------------|---|------------------------|
| RM-800I   | 7,6                 | 200             | 230/50           | 132/284/590                               | 40x30x58/25            |
| RM-200H   | 19                  | 370             | 230/50           | 106/196/358                               | 54x49x84/80            |
| RM-22H    | 24                  | 550             | 400/50           | 102/183/352                               | 57x54x91/110           |
| RM-30H    | 30                  | 750             | 400/50           | 99/176/320                                | 67x62x116/180          |
| RM-50H    | 50                  | 1500            | 400/50           | 99/176/320                                | 73x64x130/270          |
| RM-60H    | 60                  | 2250            | 400/50           | 99/176/320                                | 73x64x130/270          |
| RM-80 A-B | 80                  | 2237            | 400/50           | 96/121/204/356                            | 125x90x180/470         |





Producent Maszyn Piekarniczych  
Bakery Machines Manufacturer  
www.masz.gliwice.pl

Mikser planetarny RM 800I – 200H – 22H – 30H – 50H – 60H



Przykładowe możliwości pojemnościowe (ilości orientacyjne)

| Produkt                 | RM-800I | RM-200H | RM-22H | RM-30H  | RM-50H  | RM-60H  | RM-80A-B |
|-------------------------|---------|---------|--------|---------|---------|---------|----------|
| Pure ziemniaczane       | 2,1 kg  | 6,8 kg  | 7 kg   | 10,4 kg | 16 kg   | 18,2 kg | 23,5 kg  |
| Biszkopt                | 1,4 kg  |         | 9,5 kg |         |         |         |          |
| Bite kremy              | 2,3 l   | 2,4 l   | 5 l    | 5,7 l   | 10,5 l  | 11,4 l  | 13,8 l   |
| Majonez                 | 2,3 l   |         | 1 l    |         |         |         |          |
| Ciasto chlebowe         | 1,8 kg  | 6,8 kg  | 7 kg   | 13,6 kg | 22,7 kg | 31,8 kg | 48,7 kg  |
| Ciast na pizze ciężkie  | 1,8 kg  | 4 kg    | 5 kg   | 6,4 kg  | 16 kg   | 18,2 kg | 22,4 kg  |
| Ciasto na pizze średnie | 1,2 kg  | 4,5 kg  | 7 kg   | 9,1 kg  | 22,7 kg | 31,8 kg | 48,7 kg  |
| Ciast na pizze Lekkie   | 1,5 kg  | 9,1 kg  |        | 18,2 kg | 27,3 kg | 31,8 kg | 40,7 kg  |
| Wafle i gorące ciasta   |         |         |        | 11,6 kg | 19 l    | 22,8 l  | 30,5 l   |
| Piana z białek          | 0,4 l   | 1,04 l  | 1 l    | 1,4 l   | 1,9 l   | 2,1 l   | 2,8 l    |
| Makarony                | 0,5 kg  | 2,3 kg  |        | 3,6 kg  | 10 kg   | 13,6 kg | 20,2 kg  |

F.H. MASZ DARIUSZ MALINOWSKI Office and showroom:  
ul. Wolności 22  
44-109 Gliwice  
969-088-12-17  
www.masz.gliwice.pl

ul. Jana Śliwki 33  
44-100 Gliwice  
tel. +48 (32) 335-61-27  
tel./fax. +48 (32) 234-24-47  
masz@masz.gliwice.pl



### Mikser uniwersalny RM- 80 A – B

- 4 stopnie prędkości
- planetarne ułożenie przystawek
- dokładne mieszanie bez rotacji dzieży
- wyjmowana dzieża nierdzewna
- total stop
- prosta wymiana przystawek
- mikrowyłączniki bezpieczeństwa
- w zestawie: mieszadło, hak, różga, wózek
- nierdzewna pokrywa dzieży
- możliwość dokupienia przystawki do mielenia mięsa, szatkownicy warzyw i dzieży z redukcją 40l
- mechaniczne podnoszenie dzieży
- stosunkowo niewielka waga

Przykładowy wybór narzędzi do odpowiedniej pracy

| Produkt                 | RM-800I |   |   | RM-200H |   |   | RM-22H |   |   | RM-30H |   |   | RM-50H |   |   | RM-60H |   |   | RM-80A-B |   |   |   |   |  |
|-------------------------|---------|---|---|---------|---|---|--------|---|---|--------|---|---|--------|---|---|--------|---|---|----------|---|---|---|---|--|
|                         | Bieg    | 1 | 2 | 3       | 1 | 2 | 3      | 1 | 2 | 3      | 1 | 2 | 3      | 1 | 2 | 3      | 1 | 2 | 3        | 1 | 2 | 3 | 4 |  |
| Pure ziemniaczane       |         | X |   |         | X |   |        | X |   |        | X |   |        | X |   |        | X |   |          | X |   |   |   |  |
| Biskopt                 | X       | X |   |         |   |   |        | X |   |        |   |   |        |   |   |        |   |   |          |   |   |   |   |  |
| Bite kremy              | X       |   |   | X       |   |   | X      |   |   | X      |   |   | X      |   |   | X      |   |   | X        |   |   |   |   |  |
| Majonez                 | X       |   |   |         |   |   | X      |   |   |        |   |   |        |   |   |        |   |   |          |   |   |   |   |  |
| Ciasto chlebowe         |         |   | X |         | X |   |        |   |   | X      |   |   | X      |   |   | X      |   |   | X        |   |   | X |   |  |
| Ciast na pizze ciężkie  |         |   | X |         | X |   |        | X |   | X      |   |   | X      |   |   | X      |   |   | X        |   |   | X |   |  |
| Ciasto na pizze średnie |         |   | X |         | X |   |        | X |   | X      |   |   | X      |   |   | X      |   |   | X        |   |   | X |   |  |
| Ciast na pizze Lekkie   |         |   |   |         | X |   |        |   |   | X      |   |   | X      |   |   | X      |   |   | X        |   |   | X |   |  |
| Wafle i gorące ciasta   |         |   |   |         |   |   |        |   | X |        |   | X |        |   | X |        |   | X |          |   | X |   |   |  |
| Piana z białek          | X       |   |   | X       |   |   | X      |   |   | X      |   |   | X      |   |   | X      |   |   | X        |   |   | X |   |  |
| Makarony                |         |   | X |         | X |   |        |   |   | X      |   |   | X      |   |   | X      |   |   | X        |   |   | X |   |  |

I - Różga | II- Mieszadło | III- Hak

Mikser planetarny RM 800I – 200H – 22H – 30H – 50H – 60H

**F.H. MASZ DARIUSZ MALINOWSKI** Office and showroom:  
 ul. Wolności 22  
 44-109 Gliwice  
 969-088-12-17  
[www.masz.gliwice.pl](http://www.masz.gliwice.pl)

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)

