



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

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: 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]
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

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

