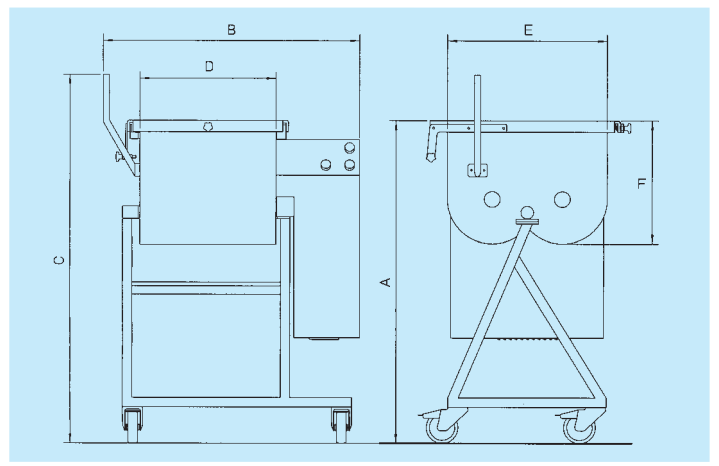


# MESCOLATORI MIXERS



C/E MB50





# MESCOLATORI - MIXERS



**MESCOLATORI DA LABORATORIO, MONOPALA (MM) E BIPALA (MB).** Mescolano velocemente carne, spezie e altri ingredienti per ottenere un impasto molto omogeneo per insaccati, hamburgers, polpettoni... Affidabili, facili da usare e da pulire. Per laboratori carni, salumifici, supermercati, iper,...

- Carrozzeria, vasca e pale in acciaio inox AISI 304
- Vasca ribaltabile per lo scarico dell'impasto
- Una o due pale facilmente smontabili per la pulizia
- Modello C/E MM30 da banco. Gli altri modelli sono montati su quattro ruote di cui due sterzanti con freno
- Coperchio in acciaio inox, ribaltabile in due posizioni, con micro di sicurezza
- Motore ventilato per uso continuo. Marcia avanti, stop e inversione di marcia, N.V.R. a bassa tensione (24V)
- Parti elettriche in contenitore a protezione IP56
- Macchine conformi alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza

**A richiesta**  
• Voltaggi speciali, 60 Hz

**ONE-BLADE (MM) AND TWO-BLADE (MB) MIXERS FOR MEAT PROCESSING.** They quickly mix meat, spices and other ingredients to produce an evenly blended mixture for sausages, hamburgers, meatloaf... Reliable, easy to use and clean. For meat-processing centres, sausage factories, supermarkets, hypermarkets,...

- AISI 304 stainless steel casing, bowl and blades
- Tip-up bowl for emptying out the mixture
- One or two blades, easily removable for cleaning
- Counter model C/E MM30. The other models are mounted on four wheels, including two steering wheels with a brake
- Stainless steel lid can be turned over into two different positions, with safety micro
- Ventilated motor for non-stop use. Forward drive, stop and reverse, with low-voltage (24V) N.V.R.
- Electric components housed in a container with IP56 protection rating
- Machines conforming to CE hygiene and safety standards

**On request**  
• Special voltages, 60 Hz

**MÉLANGEURS PROFESSIONNELS, MONO-PALE (MM) ET BI-PALE (MB).** Mèlagent rapidement viandes, épices et autres ingrédients et permettent d'obtenir des hachis homogènes pour la préparation de saucisses, hamburgers, paupiettes, etc. Fonctionnels, faciles à utiliser et à nettoyer. Pour les boucheries

		C/E MM30	C/E MM50	C/E MB50	C/E MB90	C/E MB120	C/E MB180
A	mm	620	1.040	1.040	1.040	1.060	1.060
B	mm	780	800	805	1.180	1.100	1.450
C	mm	760	1.180	1.180	1.180	1.200	1.200
D	mm	400	430	430	800	705	1.050
E	mm	305	400	500	500	555	555
F	mm	385	480	385	385	480	480

**et les charcuteries, les supermarchés, les hypermarchés,...**

- Structure, bac et pales en acier inox AISI 304
- Bac basculant pour le déchargement du pétrissage
- Équipés de une ou deux pales, facilement démontables pour le nettoyage
- Modèle d'étal C/E MM30. Les autres modèles sont montés sur quatre roues dont deux directionnelles avec frein
- Couvercle en acier inox basculante en deux positions, doté de micro-contact de sécurité
- Moteur ventilé pour fonctionnement continu Commandes N.V.R. de marche avant, arrêt et inversion de marche, à basse tension (24V)
- Composants électriques sous boîtier à degré de protection IP56
- Machine conforme aux normes CE en matière d'hygiène et de sécurité

**Sur demande**  
• Voltages spéciaux, 60 Hz

**EINBLATTMISCHER (MM) UND ZWEIBLATTMISCHER (MB) FÜR FLEISCHVERARBEITUNG.** Zum schnellen Vermischen von Fleisch, Gewürzen und anderen Zutaten zu einer sehr homogenen Masse für Würste, Hamburger, Fleischbällchen. Zuverlässig, leichte Handhabung und Reinigung. Für Metzgereien, Würstfabriken, Supermärkte, Hypermarkets,...

- Karosserie, Wanne und Blätter aus Edelstahl AISI 304
- Wanne zum Entleeren der Masse kippbar
- Ein oder zwei für die Reinigung leicht abnehmbare Blätter
- Modell C/E MM30 für Theke. Die anderen Modelle sind auf vier Räder montiert, davon zwei Lenkräder mit Bremse
- Deckel aus edelstahl, in zwei Positionen

- hochklappbar, mit Sicherheits-Mikroschalter
- Lüftermotor für Dauerbetrieb. Vorwärtsgang, Stopp und Rückwärtsgang, mit Niederspannungs-NVR (24V)
- Elektroteile in Behälter mit Schutzart IP56
- Die Maschinen entsprechen den CE-Bestimmungen hinsichtlich Hygiene und Sicherheit

**Auf Anfrage**  
• Sonderspannungen, 60 Hz

**MEZCLADORAS MONOPALA (MM) Y BIPALA (MB) PARA ESTABLECIMIENTOS.** Mezclan rápidamente carne, especias y otros ingredientes para obtener una pasta muy homogénea destinada a producir embutidos, hamburguesas, albóndigas, ... Fiables y fáciles de usar y limpiar. Para establecimientos de procesamiento carnes y de producción de fiambres, supermercados, hiper....

- Bastidor, cuba y palas en acero inox AISI 304
- Cuba volcable para descargar la pasta
- Una o dos pala fácilmente desmontables para efectuar limpieza
- Modelo C/E MM30 de banco. Los otros modelos son montados sobre cuatro ruedas, con dos de ellas direccionales y con freno
- Tapa en acero inox, con dos posiciones de vuelco y con micro de seguridad
- Motor ventilado para uso continuo. Marcha hacia adelante, parada e inversión de marcha, con N.V.R. de baja tensión (24 V)
- Partes eléctricas dentro de caja con grado de protección IP56
- Máquinas conformes con lo establecido por las normas CE en materia de higiene y de seguridad

**Bajo pedido**  
• Voltajes especiales, 60 Hz

		C/E MM30	C/E MM50	C/E MB50	C/E MB90	C/E MB120	C/E MB180
N° pale - N° of blades - N° de pales - Anz. Blätter - N° de palas		1	1	2	2	2	2
Capienza vasca - Bowl capacity - Capacité bac - Volumen Wanne - Capacidad cuba	kg	30	50	50	90	120	180
Potenza TF - Three-phase pwr - Puissance TF - Leistung Dreiphasig - Potencia TF	kW (HP)	0,75 (1)	1,5 (2)	1,85 (2,5)	1,85 (2,5)	1,85 (2,5)	1,85 (2,5)
Potenza MF - Single-phase pwr - Puissance MF - Leistung einphasig - Potencia MF	kW (HP)	0,75 (1)	1,5 (2)	1,85 (2,5)	1,85 (2,5)	-	-
Peso netto - Netweight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	40	85	90	110	120	140



**Brice Australia Pty. Ltd.** ABN 71 413 589 669  
100% Australian owned and operated  
Copyright ©2017 Brice Australia Pty. Ltd.

**BRICE HEAD OFFICE:**  
11 Holloway Drive,  
Bayswater, Victoria 3153 Australia

**Ph: 1300 664 880**  
**www.briceaust.com.au**  
**email: info@briceaust.com.au**