

... 搅拌机 MA 系列 ...






MA/10

适用于搅拌各种类型的生面团，制作比萨饼，面包，饼干，羊角面包，奶油，糕点，蛋糕，馅饼皮，酥皮，蛋黄酱，各种酱汁，奶油等

- 流线结构，带防刮涂层
- 不锈钢材质的搅拌桶，搅拌球和防溅罩
- 铝合金材质的搅拌钩和搅拌板
- 防溅罩和搅拌桶上带微型开关
- 带 0–15 分钟的智能定时器 ( 仅 MA 60–MA 80)
- 电机过载自动切断，型号 MA 10F 除外
- MA 80 可选配搅拌桶推车
- MA 10 和 MA 20 都是桌面式型号
- 搅拌桶可拆卸
- 带快速转接头
- 机械式三速调档开关

产品型号	电机功率	电源	刀片转数	容量	机器尺寸	重量
	KW	V/N/Hz	rpm	Lt.	mm	kg
MA 10	0.37	230/1/50	78/179/309	10	480 × 400 × 650	37
MA 20	0.55	230/1/50	78/179/309	20	560 × 550 × 900	98
MA 30	0.75	230/1/50	78/179/309	30	650 × 580 × 1050	195
MA 40	1.1	400/3/50	78/179/309	40	685 × 620 × 1050	200
MA 60	3	400/3/50	70/210/360	60	930 × 800 × 1500	450
MA 80	3.7	400/3/50	70/210/360	80	950 × 840 × 1500	520

不同物料的建议最大搅拌量

	物料	MA 10	MA 20	MA 30	MA 40	MA 60	MA 80
<b>WHIP</b> 	奶油	取决于容量					
	蛋白与糖混合物	0.5kg	1.5kg	2.2kg	3kg	4.5kg	6kg
	海绵蛋糕鸡蛋数量	10	30	45	60	90	120
	蛋白	12	32	48	64	96	128
<b>SPATULA</b> 	菜泥	3.5kg	10kg	15kg	20kg	30kg	40kg
	软糖	2kg	6kg	9kg	12kg	18kg	24kg
	肉	3.5kg	10kg	15kg	20kg	30kg	40kg
<b>HOOK</b> 	匹萨	2kg	5kg	7.5kg	10kg	15kg	20kg
	面包	2kg	6kg	9kg	12kg	18kg	24kg
	油酥糕点	1.5kg	4kg	6kg	8kg	12kg	16kg
	奶油泡芙糕点	1.5Lt.	4Lt.	6Lt.	8Lt.	12Lt.	16Lt.
	面包糕点	2kg	5kg	7.5kg	10kg	15kg	20kg
	牛角包糕点	2kg	5kg	7.5kg	10kg	15kg	20kg