

Lakidis Z-Arm Menger PZ500 met normwagenlift

De Lakidis PZ500 is een volledig roestvrijstalen Z-arm menger met een kuipinhoud van 500 liter. De machine is speciaal ontworpen voor een snellere mengwerking. Daarnaast is de menger gemakkelijk te ledigen dankzij de kantelbare kuip. De menger is geschikt voor zowel salades, vlees, meel-en deegproducten en voor de gehele doner-kebab industrie.

De machine heeft zowel digitale als drukknoppenbesturing en zowel het openen en sluiten van de deksel en het kantelen van de kuip geschiedt hydraulisch. Er kunnen meerdere programma's worden geprogrammeerd waarbij de mengtijd, de mengsnelheid en de draairichting kunnen worden ingesteld.



Specificaties

Merk	Lakidis	Vermogen	13,2 kW
Snelheid	Variabele snelheid	Gewicht	1600 kg
Open/sluiten deksel	Hydraulisch	Afmetingen (LxBxH)	2209 x 1071 x 2963 mm

Heeft u nog vragen? Bel of e-mail gerust!

+31 499 376 970
info@havantec.nl