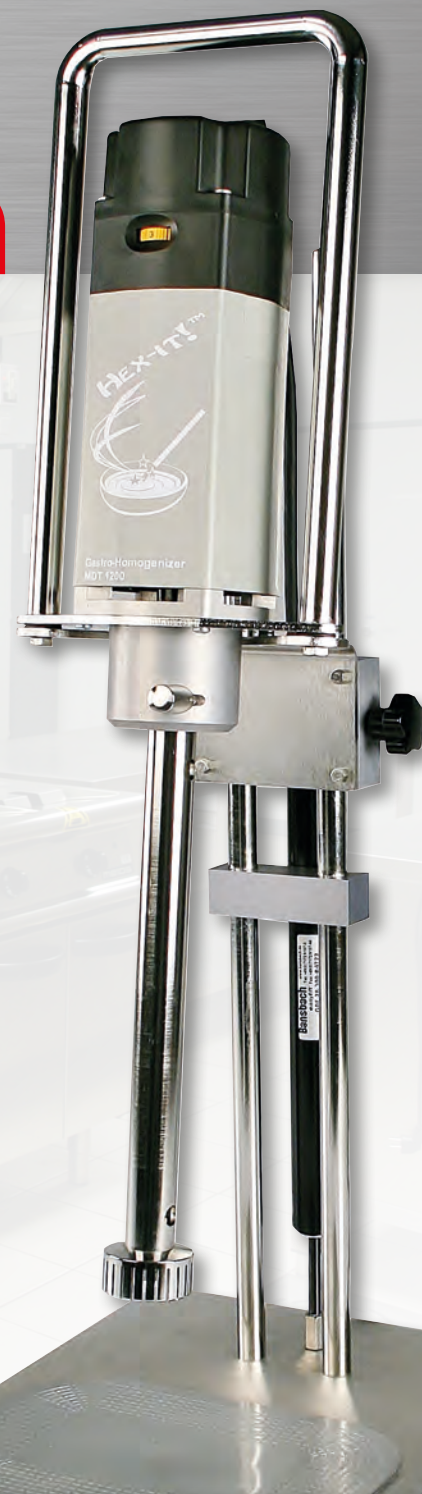


HEX-IT!™

LE MIXEUR PROFESSIONNEL POUR LA GASTRONOMIE



Soupes



Sauces



Jus



Mousses

HOMOGÉNÉISATEUR POUR LA GASTRONOMIE MDT 1200

Pour les restaurants et grandes cuisines

« Volume de travail de 0,5 à 12 litres »



KINEMATICA

DISPERSING AND MIXING TECHNOLOGY

HEX-IT!™ - Le professionnel parmi les mélangeurs pour l'industrie alimentaire

Depuis plus de 60 ans, KINEMATICA produit des appareils pour la dispersion et le mélange dans l'industrie alimentaire. Ce savoir-faire garantit à l'homogénéisateur MDT 1200 pour la gastronomie le mélange le plus fin, le meilleur développement de la saveur et la stabilité la plus élevée à long terme. Contrairement à d'autres produits avec des lames rotatives, notre système broie vos produits très finement par une barre de rotor et une multitude de dents. Les résultats fondent dans la bouche !

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Volume de travail (eau)
0,5 jusqu'à 12 l

Puissance d'entraînement
1'100 watts

Plage de vitesses de rotation
de 2'500 jusqu'à 10'000 min⁻¹

Unités (acier inoxydable)
ø 50 mm et ø 60 mm

Tension de connexion
115 / 230 V ± 10%, 50Hz / 60Hz

Humidité relative maximale
80 % lors de l'entreposage
80% lors du fonctionnement

Dimensions (entraînement H / distance des poignets)
400 mm / 170 mm

Trépied (acier inoxydable)
300 mm de course

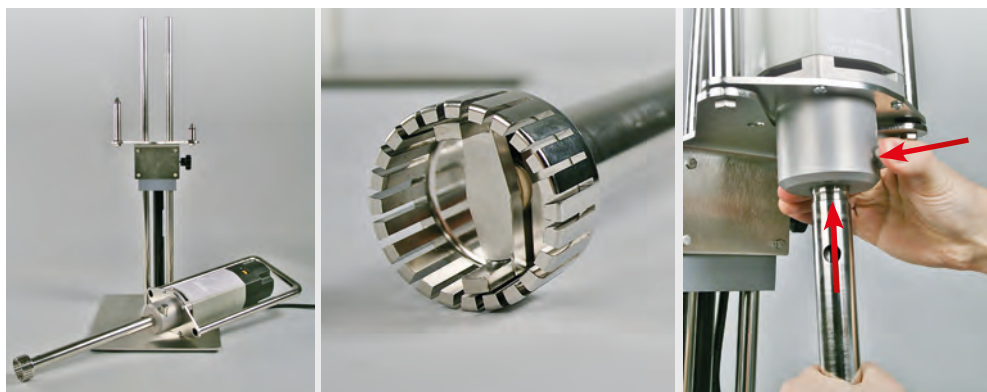
Poids de l'entraînement
5,4 kg

L'EXPERT POUR VOTRE CUISINE

Quelques exemples de la polyvalence du MDT 1200 : la confection de sauces, mayonnaises, cocktails, crèmes, crèmes glacées, d'émulsions grasses et huileuses, des meilleures soupes et, à ne pas oublier, le concassage des fruits et légumes. La dissolution du sucre à froid dans des concentrations les plus élevées devient possible dans les plus brefs délais. Les saveurs de vos aliments se développent mieux grâce à la grande finesse du traitement. La finesse de l'émulsion huileuse /aqueuse comme chez les mayonnaises, sauces ou soupes, ainsi que la consistance crémeuse impressionneront vos invités.

ERGONOMIE

- Contrôle de la vitesse de rotation en continu
- Utilisable comme appareil à main ou avec trépied
- Réglage du trépied en hauteur, supporté par un ressort de pression à gaz
- Fixation de l'appareil à main au trépied par une connexion enfichable (sans outil)
- Démontage par un accouplement rapide
- Nettoyage au lave-vaisselle



C'EST LE RÉSULTAT QUI COMPTE

- Temps de préparation plus courts (moins de travail)
- Amélioration de la qualité des aliments
- Émulsions très fines par la combinaison de liquides et d'huiles
- Meilleur goût par une distribution plus fine de tous les ingrédients



Siège
KINEMATICA AG
Dispensing and Mixing Technology

Luzernerstrasse 147a
6014 Lucerne
Suisse

Tél. +41 41 259 65 65
Télécopie +41 41 259 65 75
E-Mail info@kinematica.ch

Filiales
KINEMATICA, INC.
Dispensing and Mixing Technology

155 Keyland Court
Bohemia, NY 11716
USA

Tél. +1 631 750 66 53
Télécopie +1 631 750 66 57
E-Mail info@kinematica-inc.com

KINEMATICA AG
Dispensing and Mixing Technology

Filiale Europe de l'Est
Prosp. Akad. Palladina 44
UA - Kyiv 03680

Tél. +38 044 422 61 27
E-Mail info@kinematica.com.ua
web www.kinematica.com.ua

KINEMATICA GMBH
Dispensing and Mixing Technology

Münstertäler Str. 12
79427 Eschbach
Allemagne

Tél. +49 7634 504 800 0
Télécopie +49 7634 504 800 22
E-Mail info@kinematica.de