



ΜΙΞΕΡ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Pastry Planetary Mixers

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Pastry Machines



Ανοξείδωτο Μίξερ Ζαχαροπλαστικής Μοντέλο Legacy R-70

Inox Pastry Planetary Mixer Model Legacy R-70

Προσαρμοσμένα στις απαιτήσεις του πελάτη:

Το μίξερ ζαχαροπλαστικής Legacy R-70 είναι εξαιρετικά ευέλικτο. Τα σχήματα των εργαλείων που χρησιμοποιούνται ταιριάζουν τέλεια με το σχήμα του κάδου μειώνοντας τον χρόνο ανάδευσης ενώ προσφέρουν τέλειο αποτέλεσμα σε όλα τα είδη όπως: όλων των τύπων τις κρέμες, μαρέγκες, κρέμα σαντιγύ, κουλούρια μηχανής, μαλακά και σκληρά μπισκότα, χτυπημένες κρέμες, muffins, κέικ, brownies, cup cakes, γεμίσεις όλων των τύπων, cheese cakes κ.α.

Είναι σχεδιασμένο ώστε να εξασφαλίζει υψηλή ποιότητα στο τελικό προϊόν.

Specially made to the client's demands :

The pastry mixer Legacy R-70 is extremely adaptable. The shapes of the tools which are used fit perfectly in the shape of the bin saving stirring time and they also offer a perfect outcome in every product like : cream, meringue, whipping cream, cookies made in a machine, soft and hard cookies, whipped cream, muffins, cakes, brownies, cup cakes, every type of fillings, cheese cakes, etc.

The mixer is designed to ensure a high quality in the final product.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

TECHNICAL SPECIFICATION

Legacy R-70

Κάδος (lt):	Bowl capacity (lt) :	70
Τάση:	Electrical supply:	Τριφασική
Ισχύς (kw):	Power (kw) :	4
Διαστάσεις:	Dimension :	65x100x160cm

HIGHLIGHTS

- Χρόνο διακόπτης για αυτόματο σταμάτημα η θέση συνεχούς λειτουργίας.
- Timer for automatic stop or continuous operation state
- Το ανέβασμα-κατέβασμα του κάδου είναι ηλεκτρικό.
- The bin can move up and down electronically.
- Πλήρως αθόρυβη λειτουργία
- Completely silent function
- Σύρμα κατασκευασμένο με σκελετό ώστε να μην σπάνε ποτέ τα σύρματα.
- Whisk made with a frame so as never to break



Ανοξείδωτο Μίξερ Ζαχαροπλαστικής Μοντέλο Legacy R-140

Inox Pastry Planetary Mixer Model Legacy R-140

Η INCONEQ Hellas κατασκευάζει ανοξείδωτα πλανητικά μίξερ μεγάλων εργαστηρίων ζαχαροπλαστικής και βιοτεχνιών.

Το μίξερ Legacy R-140 είναι πρακτικό και κατάλληλο για σωστή ανάμιξη στερεών και υγρών συστατικών.

Έχει σχεδιαστεί για να συνδυάζει τα πλεονεκτήματα της παραγωγικότητας, την ευελιξία, την άνεση και την υγιεινή.

Ισχύς και ακρίβεια είναι εγγυημένα με την αναλογία της ταχύτητας για βελτιστοποίηση στο χτύπημα των μιγμάτων, ενώ η ευελιξία των εργαλείων να επιτρέπει την εκτέλεση όλων των μιγμάτων για την ζαχαροπλαστική και την κουλουροποιία.

Η μεγάλη άνεση στην χρήση και στην εργονομία είναι αισθητή σε κάθε λεπτομέρεια και είναι εξαιρετικά αθόρυβο.

Διαθέτει αφαιρούμενο προστατευτικό ενώ ο πίνακας ελέγχου είναι φιλικός στην χρήση και εξασφαλίζει την άνεση του χειριστή.

Το εξωτερικό περίβλημα, τα εργαλεία και το σύστημα της πλανητικής κίνησης είναι εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτα. Στρογγυλεμένες επιφάνειες και επιλογή ανθεκτικών υλικών διασφαλίζουν μοναδική υγιεινή.

Έχει κορυφαία ανάμιξη με μεγάλη συνέπεια από παρτίδα σε παρτίδα και μειώνει τον χρόνο ανάμιξης μέσω της ζύστρας του κάδου.

Είναι ευέλικτο λόγω της ποικιλίας των εργαλείων και της ρύθμισης της ταχύτητας μέσω inverter, και προαιρετικά μπορεί να διαθέτει διπλά εργαλεία με ζύστρα και έγχρωμη οθόνη αφής ελέγχου των λειτουργιών.

Η κατασκευή του είναι εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη.



Ανοξείδωτο Μίξερ Ζαχαροπλαστικής Μοντέλο Legacy R-140

Inox Pastry Planetary Mixer Model Legacy R-140

INCONEQ. Hellas manufactures Inox Planetary Mixers for big pastry-making workshops and crafts.

The mixer Legacy R-140 is practical and suitable for the perfect mixing of solid and liquid ingredients.

The mixer has been designed to combine the advantages of productivity, adaptability, ease and hygiene.

Power and accuracy are guaranteed with the ratio of speed for optimizing the whipping of mixtures, whereas the adaptability of the tools allows the success of every mixture in pastry-making and in cookies-making.

The great ease in use and in ergonomics is obvious in every detail and it is extremely silent.

The mixer has got a removable protection grate and the control panel is user friendly so it ensures the comfort of the operator.

The external cover, the tools and the planetary move system is wholly stainless. Rounded surfaces and the choice of resistant materials ensure unique hygiene.

The mixer can achieve the best mix with great consistency in every batch and it lessens the mixing time through the bin scrapper.

Legacy R-140 is adaptable because of the variety in tools and the adjustment of the speed through inverter. Optionally, the mixer can have double tools with a scrapper and colored touch screen for functions control.

The mixer is wholly stainless.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

TECHNICAL SPECIFICATION

Legacy R-140

Κάδος (lt):	Bowl capacity (lt):	140
Τάση:	Electrical supply :	Τριφασική
Ισχύς (kw):	Power (kw) :	7
Διαστάσεις:	Dimension :	88x105x240cm

HIGHLIGHTS

- Κατασκευή βαρέως τύπου από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304.
- It is a heavy duty mixer made of stainless steel AISI 304.
- Προαιρετικά: Κάδος με βάνα για ευκολία στο πλύσιμο.
- Optionally : bin with valve for easy washing
- Προαιρετικά: 2 εργαλεία ανάμιξης + ξύστρα κάδου.
- Optionally, two mixing tools & bin scrapper
- Πλήρως αθόρυβη λειτουργία.
- Completely silent function



Πλανητικός Βραστήρας-Μίξερ Μοντέλο Legacy H-140

Industrial Planetary Cooker-Mixer Model Legacy H-140

Η INCONEQ Hellas κατασκευάζει βραστήρες-μίξερ βιοτεχνικού τύπου με πλανητική κίνηση που λειτουργούν και σαν απλά μίξερ.

Αποτελούν κορυφαία επιλογή για εταιρείες παραγωγής προϊόντων Ζαχαροπλαστικής, Αρτοποιίας και επεξεργασίας τροφίμων.

Το Legacy H-140 έχει σχεδιαστεί για να συνδυάζει τα πλεονεκτήματα της παραγωγικότητας, την ευελιξία, την άνεση και την υγιεινή.

Ισχύς και ακρίβεια είναι εγγυημένα με την αναλογία της ταχύτητας για την βελτιστοποίηση στο χτύπημα των μιγμάτων ενώ η ευελιξία των εργαλείων επιτρέπει την εκτέλεση όλων των μιγμάτων για την ζαχαροπλαστική και την κουλουροποιία.

Η μεγάλη άνεση στην χρήση και στην εργονομία είναι αισθητή σε κάθε λεπτομέρεια και είναι εξαιρετικά αθόρυβο.

Διαθέτει ανοξείδωτο προστατευτικό εύκολα αφαιρετό, ενώ ο πίνακας ελέγχου είναι φιλικός στην χρήση και εξασφαλίζει την άνεση του χειριστή.

Το εξωτερικό περίβλημα, τα εργαλεία και το σύστημα της πλανητικής κίνησης είναι εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτα με εξαιρετική υγιεινή, στρογγυλεμένες επιφάνειες και επιλογή ανθεκτικών υλικών.

Ο κάδος είναι ανατρεπόμενος για ευκολία στο άδειασμα του μείγματος μετά τον βρασμό ή την ανάμιξη.

Έχει κορυφαία ανάμιξη με μεγάλη συνέπεια από παρτίδα σε παρτίδα και μειώνει τον χρόνο ανάμιξης μέσω της ζύστρας του κάδου.

Είναι ευέλικτο λόγω της ποικιλίας των εργαλείων και της ρύθμισης της ταχύτητας μέσω inverter, και προαιρετικά μπορεί να είναι εφοδιασμένο με διπλά εργαλεία, ζύστρα και έγχρωμη οθόνη αφής ελέγχου των λειτουργιών.

Η κατασκευή του είναι εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη.



Πλανητικός Βραστήρας-Μίξερ Μοντέλο Legacy H-140

Industrial Planetary Cooker-Mixer Model Legacy H-140

INCONEQ. Hellas manufactures industrial planetary cookers-mixers which also function as a simple mixer, too.

These Cookers-Mixers are the top choice for pasty-making, baking and food processing companies.

Legacy H-140 has been designed to combine the advantages of productivity, adaptability, ease and hygiene.

Power and accuracy are guaranteed with the ratio of speed for optimizing the whipping of mixtures, whereas the adaptability of the tools allows the success of every mixture in pastry-making and in cookies-making.

The great ease in use and in ergonomics is obvious in every detail and it is extremely silent.

The mixer has got a removable protection grate and the control panel is user friendly so it ensures the comfort of the operator.

The external cover, the tools and the planetary move system is wholly stainless with exceptional hygiene, rounded surfaces and the choice of resistant materials.

The bin can overturn for ease in emptying the mixture after boiling or mixing it.

The mixer can achieve the best mix with great consistency in every batch and it lessens the mixing time through the bin scrapper.

Legacy H-140 is adaptable because of the variety in tools and the adjustment of the speed through inverter. Optionally, the mixer can have double tools with a scrapper and colored touch screen for functions control.

The mixer is wholly stainless.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

TECHNICAL SPECIFICATION

Legacy H-140

Κάδος (lt):	Bowl capacity (lt):	140
Τάση:	Electrical supply :	Τριφασική
Ισχύς (kw):	Power (kw) :	8
Διαστάσεις:	Dimension :	92x105x240cm

HIGHLIGHTS

- Κατασκευή βαρέως τύπου από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304.
- It is a heavy duty mixer made of stainless steel AISI 304.
- Προαιρετικά: Κάδος με βάννα για ευκολία στο πλύσιμο.
- Optionally : bin with valve for easy washing
- Προαιρετικά: 2 εργαλεία ανάμιξης + ξύστρα κάδου.
- Optionally, two mixing tools & bin scrapper
- Πλήρως αθόρυβη λειτουργία.
- Completely silent function



We Provide Technology

44 Chr.Lada str.
Athens 12132

Tel.: +30 210 5746040

info@inconeq.gr
www.inconeq.gr

