

PEFRA Planetenrührwerke



BM 10



BM 20

Modell BM mit mechanischer Geschwindigkeitsregelung

10 bis 30 Liter Rührwerke im neuen Design !!!



BM 20 H



BM 30

Die Planetenrührwerke der BM Modelle werden mit mechanischer Geschwindigkeitsregelung gesteuert und verfügen über 7 Geschwindigkeitsstufen.

Durch die ideale Übersetzung der Geschwindigkeit werden qualitativ hochwertige Resultate beim kneten, mischen und emulsionieren im Konditorei- und Gastronomiebereich erzielt.

Das besondere stufenlose Keilriemengetriebe bietet eine weite Spanne zwischen niedrigster und Höchstgeschwindigkeit und garantiert die höchsten Drehmomentwerte bei niedrigen Drehzahlen.

Ausgestattet sind die Maschinen mit einer Zeit-schaltuhr, die den Arbeitsaufwand vereinfacht. Die robuste Konstruktion und die große Kraftübertragung sind ideal für den professionellen Gebrauch.



BM 40



BM 60

Die BM Modelle eignen sich für das Kneten aller Teigarten sowie das Mischen von verschiedenen Saucen, Emulsionen und sämigen Flüssigkeiten.

Eine Sicherheitsvorrichtung stoppt automatisch die Maschine, wenn der Kessel abgesenkt wird. Zusätzlich zu den schon mitgelieferten Standard Werkzeugen, wie Edelstahlkessel; Schutzgitter; Rührbesen; Flachrührer und Knethaken, können die Geräte auch mit einer Anzahl an extra Zubehör bestückt werden : Kesselverkleinerung mit dazu gehörigen Werkzeugen, Kesselwagen, Kesselschaber, verstärkten Rührbesen, transparente Kesselabdeckung und Anschlußnabe für Zusatzgeräte.

Alle diese Features ermöglichen dem Kunden eine große Auswahl an Gebrauchsmöglichkeiten und erlaubt Ihm durch die Einsatzflexibilität dieser Maschinen die maximale Produktivität zu erreichen.

Standard Zubehör :



Optionales Zubehör :



Modell	Kw	Gewicht Kg	Kesselinhalt Liter	Maße mm
BM 10	0,5	55	10	480x610x720
BM 20	0,9	108	20	600x710x840
BM 20 H	0,9	128	20	600x710x1180
BM 30	1,1	130	30	600x710x1180
BM 40	1,5	204	40	700x920x1290
BM 60	2,2	280	60	800x1000x1510
BM 80	3	300	80	800x1000x1510



PEFRA Peter Franken GmbH
 Industriestr. 7
 40822 Mettmann

Telefon 02104 / 14 06 0
 Telefax 02104 / 14 06 10

E-Mail info@pefra.de
 Internet www.pefra.de