

emulgieren

homo-
genisieren

disper-
gieren

zer-
kleinern



Rührstab FEIN

- ideales Werkzeug für die Herstellung des Grundmixes
- hohe Volumenzunahme durch die Einarbeitung von Luft
- Zutaten werden optimal miteinander verbunden egal ob:
 - dickflüssig
 - stark zuckerhaltig
 - ölhaltig
 - fettreich

Rührstab UNIVERSAL

- ideales Werkzeug für das Zerkleinern von frischen oder tiefgefrorenen Früchten
- zum feinen Verrühren von Fruchtpüree im Grundmix
- mit dem Erhalt kleiner Stücke
- nützlich für das Auflösen von:
 - Pulvern
 - Zucker
 - Stabilisatoren
 - im kalten Zustand

optional erhältlich:

Rührstab CUTTER

- ein zusätzliches Plus um große und feste Früchte zu zerkleinern
- in Kombination mit den serienmäßigen Rührstäben FEIN & UNIVERSAL lassen sich Früchte leicht und unkompliziert zu feinen Fruchtpürees verwandeln

MICRONIZER PLUS

Ihr ideales Werkzeug für die
handwerkliche Speiseeis-Herstellung

für kleine und mittlere Betriebe
des weiteren findet das Gerät Anwendung in der:

Konditorei Chemie Pharmazie Kosmetik

leichte
Demontage /
Reinigung

optimal
für die
Kalt-
herstellung

entspricht
der
HACCP
Regelung

kein Öl
kein Fett



Eintauchtiefe 40 cm

25 cm

KLEMMHEBEL

- zur stufenlosen Höhenfixierung des Mixstabes

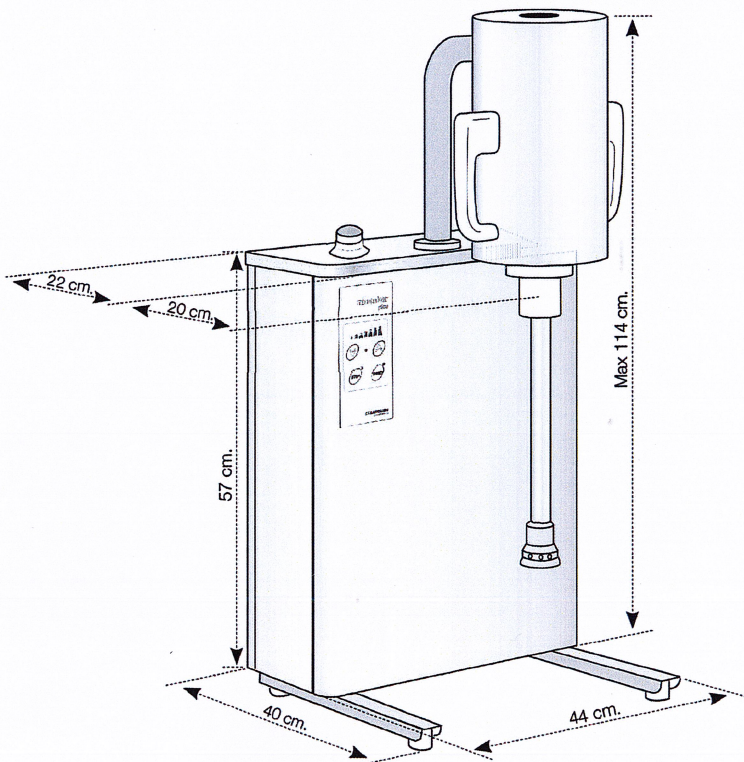
BEDIENFELD mit NOT-AUS-KNOPF

- alle Funktionen auf einer glatten Tipp-Tastatur
- LED Leuchten visualisiert
- 7 Drehzahleinstellungen
- leicht zu reinigen



MIXSTAB

- leichte Montage
- bis ca. 25 cm kreisförmig schwenkbar
- bis ca. 40 cm höhenverstellbar



Technische Daten

Umdrehungen Motor / min	5.000 - 11.000 U/min
max. Rotor-Umfangsgeschwindigkeit	22 m/s
Mindestmenge pro Zyklus	3 Liter*
Maximalmenge pro Zyklus	15 Liter
Elektrische Eigenschaften	230 V / 50-60 Hz
installierte Stromleistung	0,75 kW
Abmessungen BxTxH (min./max.)	44 x 50 x 76/114 cm
Gewicht	65 kg

* mit geeignetem Gefäß auch weniger

Alle Angaben sind Richtwerte / Änderungen ohne Vorankündigung vorbehalten
MADE IN GERMANY

Heider & Caracciola

GmbH & Co. KG
Albert-Einstein-Ring 17 · 50374 Erfstadt
Tel. 02235/9789-700 · Fax -709
www.heica.de