

Mixstäbe

Modelle *Danamix TR 250, TR 350 BN, TR 350 BL*



D **Modell TR 250, 0,25 kW mit festem Mixstab**

Mixstablänge 265 mm
Gesamtlänge 550 mm, 1,93 kg

GB **Model TR 250, 0,25 kW with fixed liquidiser**

Length liquidiser arm 265 mm
Total length 550 mm, 1,93 kg

F **Modèle TR 250, 0,25 kW avec bras**

Longueur bras 265 mm
Longueur totale 550 mm, 1,93 kg

NL **Model TR 250, 0,25 kW met vaste mixstaaf**

Lengte mixstaaf 265 mm
Totale lengte 550 mm, 1,93 kg

230 V / 1 Ph / 0,25 kW - 14.500 UpM / rpm / tpm

Bestell-Nr. / order no. / n. de cde.: 27-1620

EAN-Code: 4017337 271160

D **Modell TR 350 BN, 0,35 kW mit festem Mixstab**

Mixstablänge 377 mm
Gesamtlänge 732 mm, 3,35 kg

GB **Model TR 350 BN, 0,35 kW with fixed liquidiser**

Length liquidiser arm 377 mm
Total length 732 mm, 3,35 kg

F **Modèle TR 350 BN, 0,35 kW avec bras**

Longueur bras 377 mm
Longueur totale 732 mm, 3,35 kg

NL **Model TR 350 BN, 0,35 kW met vaste mixstaaf**

Lengte mixstaaf 377 mm
Totale lengte 732 mm, 3,35 kg

230 V / 1 Ph / 0,35 kW - 14.000 UpM / rpm / tpm

Bestell-Nr. / order no. / n. de cde.: 27-1625

EAN-Code: 4017337 271177

D **Modell TR 350 BL, 0,35 kW mit festem Mixstab**

Mixstablänge 450 mm
Gesamtlänge 805 mm, 3,55 kg

GB **Model TR 350 BL, 0,35 kW with fixed liquidiser**

Length liquidiser arm 450 mm
Total length 805 mm, 3,55 kg

F **Modèle TR 350 BL, 0,35 kW avec bras**

Longueur bras 450 mm
Longueur totale 805 mm, 3,55 kg

NL **Model TR 350 BL, 0,35 kW met vaste mixstaaf**

Lengte mixstaaf 450 mm
Totale lengte 805 mm, 3,55 kg

230 V / 1 Ph / 0,35 kW - 14.000 UpM / rpm / tpm

Bestell-Nr. / order no. / n. de cde.: 27-1630

EAN-Code: 4017337 271191

Mixstäbe / Mix- und Rührstabkombination



Modelle *Danamix TR 550 BL, TR 550 BXL, TR/BM 350 komplett*



- D** **Modell TR 550 BL, 0,55 kW mit festem Mixstab**
Mixstablänge 450 mm, Gesamtlänge 805 mm, 3,95 kg
- GB** **Model TR 550 BL, 0,55 kW with fixed liquidiser**
Length liquidiser arm 450 mm, total length 805 mm, 3,95 kg
- F** **Modèle TR 550 BL, 0,55 kW avec bras**
Longueur bras 450 mm, longueur totale 805 mm, 3,95 kg
- NL** **Model TR 550 BL, 0,55 kW met vaste mixstaaf**
Lengte mixstaaf 450 mm, totale lengte 805 mm, 3,95 kg

230 V / 1 Ph / 0,55 kW - 15.000 UpM / rpm / tpm
Bestell-Nr. / order no. / n. de cde.: 27-1635
EAN-Code: 4017337 271207

- D** **Modell TR 550 BXL, 0,55 kW mit festem Mixstab**
Mixstablänge 530 mm, Gesamtlänge 885 mm, 4,15 kg
- GB** **Model TR 550 BXL, 0,55 kW with fixed liquidiser**
Length liquidiser arm 530 mm, total length 885 mm, 4,15 kg
- F** **Modèle TR 550 BXL, 0,55 kW avec bras**
Longueur bras 530 mm, longueur totale 885 mm, 4,15 kg
- NL** **Model TR 550 BXL, 0,55 kW met vaste mixstaaf**
Lengte mixstaaf 530 mm, totale lengte 885 mm, 4,15 kg

230 V / 1 Ph / 0,55 kW - 15.000 UpM / rpm / tpm
Bestell-Nr. / order no. / n. de cde.: 27-1640
EAN-Code: 4017337 271139

- D** **Modell TR/BM 350, 0,35 kW - Mix- und Rührstabkombination komplett**
Rührbesen mit stufenloser Drehzahlregulierung von 130 bis 1500 UpM, Mixstab von 1000 bis 11.000 UpM, Rührbesen 396 mm, Mixstab 377 mm
- GB** **Model TR/BM 350, 0,35 kW - Combined liquidiser/beater complete**
Beater with variable speed from 130 to 1500 rpm, Liquidiser from 1000 to 11.000 rpm, Beater 396 mm, liquidiser 377 mm
- F** **Modèle TR/BM 350, 0,35 kW - Mixer / Batteur complet**
Vitesse du batteur variable de 130 à 1500 T/mn, Vitesse du mixer variable de 1000 à 11.000 T/mn, longueur du fouet 396 mm, longueur du mixer 377 mm
- NL** **Model TR/BM 350, 0,35 kW - Combinatie met mixstaaf en garde compleet**
Garde met variabel toerental van 130 tot 1500 tpm Mixstaaf, van 1000 tot 11.000 tpm, Garde 396 mm, mixstaaf 377 mm

230 V / 1 Ph / 0,35 kW
Bestell-Nr. / order no. / n. de cde.: 27-1600
EAN-Code: 4017337 271184





D Planeten-Rühr-, Knet-Maschine
Modell *BM 5 E*

- Standard-Lieferung mit Rühr-/Schneebeesen, Flachknetter und Knethaken
- Variable Geschwindigkeit
- Kessel mit Hebe-, Senkvorrichtung
- Sicherheitsschalter
- Hergestellt aus schwerem Metall, lackiert

GB Food Mixer
Model *BM 5 E*

- Standard delivery with beater, whisk and dough hook
- Variable speed
- Lift-up system
- Micro switch
- Made of heavy metal, painted

F Mixeur
Modèle *BM 5 E*

- Livré en standard avec fouet, batteur et crochet à pâte
- Vitesse variable
- Système d'ouverture
- Micro-Interrupteur
- Mixeur à fort rendement

NL Mixer
Model *BM 5 E*

- Wordt standaard geleverd met garde, platte mengarm en deeghaak
- Variabele snelheid
- Microschakelaar op veiligheidsrooster
- Noodstop-schakelaar
- Uit zwaar metaal, gelakt

Modell *BM 5 E*

D Tischmodell, 5 Liter

GB Table top model, 5 litres

F Modèle de table, 5 litres

NL Tafelmodel, 5 liter

230 V / 1 Ph / 0,3 kW – B 310 x T 382 x H 537 mm – 14 kg

Bestell-Nr. / order no. / n. de cde.: 27-1010

EAN-Code: 4017337 271214

Spiralkneter Modelle SK 20, SK 30, SK 40



D Spiralkneter Modellserie SK

- Gehäuse aus verstärktem Stahl
- Behälter, Spirale, Zentralachse und Schutzgitter aus rostfreiem Stahl
- Alle rotierenden Teile des Übertragungssystems sind auf Kugellager montiert
- Reduktionsgetriebe ist selbstölend

GB Spiral Mixer Model series SK

- Housing made in thick steel
- Bowl, spiral, central shaft and protection cover are all made in stainless steel
- All the rotating parts are assembled on sealed ball-bearings
- Self-lubricating gear box

F Mixer à vrille série de Modèle SK

- Construction en acier épais
- Bol, vrille, arbre central, couvercle de protection sont fabriqués en inox
- Le système rotatif est assemblé sur système de roulement à bille hermétique
- Moteur à embrayage

NL Spiraal kneedmachine Model serie SK

- Buitenkant uit versterkt staal
- Mengbak, deeghaak, centrale as en draadrek uit roestvrij staal
- Alle draaiende delen zijn op kogellagers gemonteerd
- Zelfsmerend

Modell	SK 20	SK 30	SK 40
Für kg Teig / for kg dough / pour kg pâte / voor kg deeg	17	25	35
Fassungsvermögen L / cap. Ltr. / cap. L / Inhoud liters	21	32	41
Ø Spirale mm / Ø inox spiral mm / Ø de la vrille mm / Ø roestvrij stalen deeghaak mm	180	220	220
Kap. kg Teig/Std. / cap. kg dough/h / cap. kg pâte/h / cap. kg deeg/uur	70	100	140
Behälter mm / Bowl mm / Bol mm / Mengbak mm	Ø 360 x H 210	Ø 400 x H 260	Ø 450 x H 260
Abm. mm / dim. mm / afm. mm	B 400 x T 630 x H 700	B 440 x T 680 x H 780	B 495 x T 800 x H 798
Gewicht / weight / poids / gewicht	59 kg	90 kg	104 kg
Anschl. / Power conn. / Puissance / Elektr.	400V/3Ph/0,75kW	400V/3Ph/1,1kW	400V/3Ph/1,1kW
Bestell-Nr. / order no. / n. de cde.	257-1000	257-1005	275-1010
EAN-Code	4017337 257003	4017337 257010	4017337 257027

Spiralkneter mit abnehmbarem Kessel

Modelle *M-20, M-30, M-40*



D Spiralkneter mit abnehmbarem Kessel Modellserie *M*

- Gehäuse aus verstärktem Stahl
- Behälter, Spirale, Zentralachse und Schutzgitter aus rostfreiem Stahl
- Alle rotierenden Teile des Übertragungssystems sind auf Kugellager montiert
- Reduktionsgetriebe ist selbstölend

GB Spiral Mixer with Removable Bowl Model Series *M*

- Housing made in thick steel
- Bowl, spiral, central shaft and protection cover are all made in stainless steel
- All the rotating parts are assembled on sealed ball-bearings
- Self-lubricating gear box

F Pêtrisseur à vrille en spirale avec récipient amovible série de Modèle *M*

- Construction en acier épais
- Bol, vrille, arbre central, couvercle de protection sont fabriqués en inox
- Le système rotatif est assemblé sur système de roulement à bille hermétique
- Moteur à embrayage

NL Spiraal kneedmachine met afneembare ketel Model serie *M*

- Buitenkant uit versterkt staal
- Mengbak, deeghaak, centrale as en draadrek uit roestvrij staal
- Alle draaiende delen zijn op kogellagers gemonteerd
- Zelfsmerend

Modell	<i>M 20</i>	<i>M 30</i>	<i>M 40</i>
Für kg Teig / for kg dough / pour kg pâte / voor kg deeg	16	25	33
Fassungsvermögen L / cap. Ltr. / cap. L / Inhoud liters	22	33	42
Ø Spirale mm / Ø inox spiral mm / Ø de la vrille mm / Ø roestvrij stalen deeghaak mm	180	220	220
Kap. kg Teig/Std. / cap. kg dough/h / cap. kg pâte/h / cap. kg deeg/uur	70	100	140
Behälter mm / Bowl mm / Bol mm / Mengbak mm	Ø 360 x H 240	Ø 400 x H 260	Ø 450 x H 260
Abm. mm / dim. mm / afm. mm	B 390 x T 680 x H 700	B 470 x T 790 x H 730	B 530 x T 790 x H 740
Gewicht / weight / poids / gewicht	75 kg	108 kg	119 kg
Anschl. / Power conn. / Puissance / Elektr.	400V/3Ph/0,75kW	400V/3Ph/1kW	400V/3Ph/1kW
Bestell-Nr. / order no. / n. de cde.	257-2000	257-2005	275-2010
EAN-Code	4017337 257034	4017337 257041	4017337 257058