

GIGAMIX

Vielen Dank für Ihre Anfrage und Ihr Interesse an unserem Gigamix.

Gerne begleiten wir Sie von Anfang an über unser Dynamic Online-Studio

und erklären Ihnen Schritt für Schritt die Handhabung und die Bedienung des Gigamix.

GIGAMIX:

Leistung : 2,2 kW
Anschluss : 400 Volt – dreiphasig 50 Hz (andere Werte auf Anfrage)
Geschwindigkeit : 4 000 U/min (optional mit Drehzahlregulierung 2 800 – 4 000 U/min)
Menge (max.) : 300 Liter
Gewicht : 79 kg

GIGAMIX XS:

Leistung : 1,5 kW
Anschluss : **TB120:** 400 Volt – dreiphasig, 50 Hz | **TB120.2:** 230V, einphasig, 50 Hz
Geschwindigkeit : 2 800 U/min
Menge (max.) : 150 Liter
Gewicht : 71 kg

Bitte füllen Sie Anlage 1 und Anlage 2 ausführlich aus.

Anlage 1:

DEFINITION DER BENUTZUNG IN IHREM BETRIEB

Aktivität Ihres Unternehmens:

- ☐ Catering Schule/Kita ☐ Catering sonstige ☐ Altenpflege/Krankenhaus ☐ Kantine/Mensa ☐ Metzgerei ☐ Manufaktur
☐ Industrie ☐ sonstige:

Art der Speisen: ☐ Suppe ☐ Sauce ☐ Kartoffelpüree (frisch) ☐ Kartoffelpüree (Flocken) ☐ Dressing ☐

Bitte konkretisieren Sie Ihre Zubereitungen :

Art der Speise	Menge	Kesselvolumen	pro Tag	pro Monat	Dauer eines Vorgangs	Welche Geräte haben Sie bisher für diese Anwendung im Einsatz?

Gewünschtes Zubehör:

- ☐ kugelförmiger Rührbesen ☐ Pürieraufsatz/für Kartoffelpüree) ☐ Turbo-Blender ☐ Absaugung (nur in Verbindung mit Turbo-Blender)
☐ Drehzahlregulierung (mit Rührbesen und Pürieraufsatz obligatorisch)

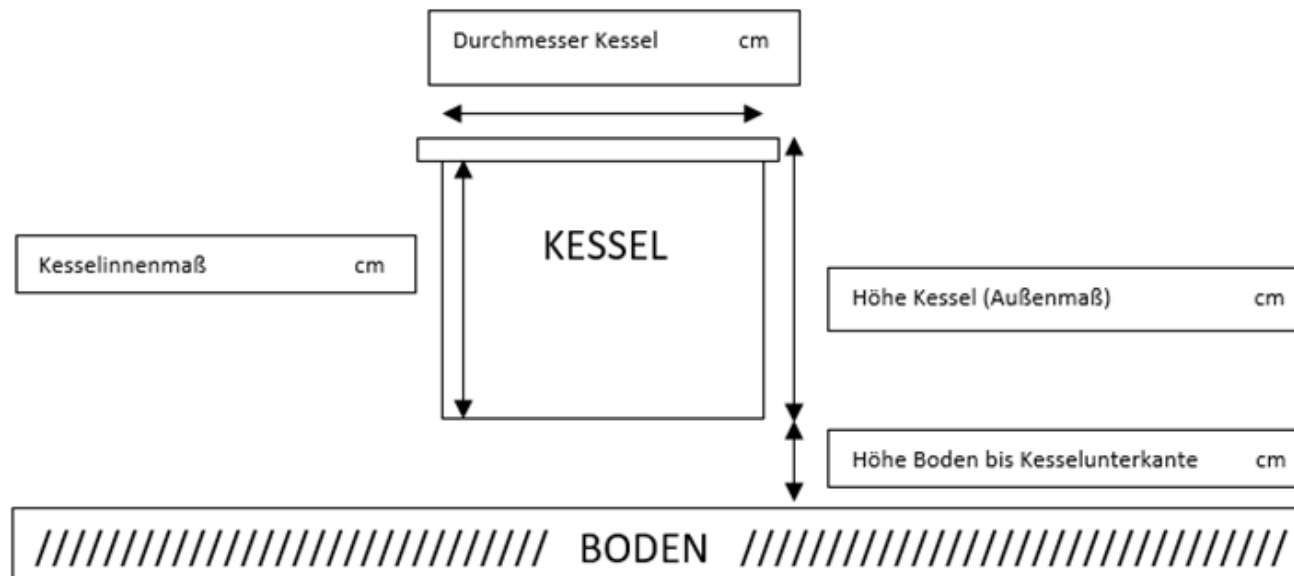
Anlage 2: (bitte für jeden Kessel diese Anlage separat ausfüllen)

Vorhandener Anschluss:

☐ 400 V ☐ 230 V

Inhalt des Kessels : Liter

Maße des Kessels :



!!! Bitte senden Sie uns 2-3 aussagekräftige Fotos, auf denen die vorhandenen Bedingungen gut zu sehen sind !!!