

# HOBART PVM-302

## TURBOMIXER

**HOBART**



### PVM-302

Hobarts turbomixer kan användas för olika slags av mixning i alla medelstora och stora kök, i catering och industri.

Turbomixern avlastar tungt, manuellt arbete och förhindrar belastningsskador.

Mat som skall serveras varm bearbetas direkt tex i grytan.

Mixern är både kompakt, snabb och enkel att använda även i små utrymmen.

Med Hobarts turbomixer kan man bearbeta bla såser, soppor, pureer, gröt, majones, potatismos etc.

Tillverkad i rostfritt stål och utrustad med fyra hjul, varav två är svängbara och kan låsas.

### TEKNISK DATA

Modell	PVM302-11
Mått under användning	1520 x 587 x 1800 mm
Mått under förvaring	1160 x 590 x 1800 mm
Anslutningseffekt	1,9 kW
Elanslutning	400/50/3/N
Hastighet 1	680 varv/min
Hastighet 2	1450 varv / min.
Ljudnivå	< 70 dB
El kabel	5 m
Standardutrustning	fin och grov sil
Vikt	98 kg



Grov sil 8 x 8 mm, fin sil  $\varnothing$  4 mm samt skyddsring.



**Handing ApS™**  
Nordkranvej 5-9, Vassingerød  
DK - 3540 Lyngø  
Tel.: +45 48160166  
www.handing.dk

## HOBART PVM-302

Dette dokument er vejledende.  
Der tages forbehold for fejl.  
This document is only guiding.  
We make reservation for possible errors.  
Copyright © By Handing ApS. All Rights Reserved.

Alle mål i mm.  
All measures in mm.

Lager nr. /LH

**R1013**