



VM 113

Tecnologia di miscelazione provata

Technologie de Malaxage sous vide éprouvée

I vantaggi più significativi

- Affidabile tecnologia iniettore-vuoto
- Miscelazioni d'alta qualità
- Concetto d'uso molto facile

Les avantages les plus importants

- Technique d'injection sous vide éprouvée
- Mélange de grande qualité
- Concept opératoire extrêmement convivial

Thinking ahead. Focused on life.



MORITA

Tecnologia moderna al più alto livello

La technique la plus moderne portée au plus haut niveau

La perfezione attraverso l'esperienza e lo sviluppo in un nuovo design

Il design ergonomico del VM 113 ed il suo facile concetto d'uso formano un apparecchio ideale. Inoltre, la combinazione con la provata tecnica Morita dell'iniettore-vuoto, rende il miscelatore molto facile da usare. L'involucro di plastica dell'apparecchio, molto facile da pulire, è estremamente stabile e leggero allo stesso tempo. Il VM 113 può essere fissato al muro o su un supporto disponibile separatamente. Con le palette di miscelazione a forma di E⁺, sviluppate scientificamente, si raggiungono risultati di miscelazione di notevole qualità e consistenza. Su richiesta, il VM 113 può essere completato con tazze di miscelazione di diverse grandezze.

La perfection obtenue à partir de l'expérience et de l'élaboration d'un nouveau design

Le design ergonomico de VM 113 forme, avec le concept opératoire simplifié, une unité idéale; le mixeur, en combinaison avec la technique éprouvée d'injection sous vide de J. Morita, est vraiment facile à manipuler. Le Carter extraordinairement solide et léger est fabriqué dans une matière plastique particulièrement facile à entretenir. Le malaxeur peut facilement être fixé au mur ou au support supplémentaire disponible. On obtient en peu de temps un mélange extraordinaire et stable grâce à la forme en E⁺ des pales du malaxeur conçues sur des bases scientifiques. Le VM 113 peut être équipé à la demande de cuves de différentes tailles.



Miscelatore sottovuoto VM 113-Specificazioni.	
Nome	Miscelatore sottovuoto
Modello	VM 113
Dati tecnici	
Voltaggio nominale	230 V; 50 Hz
Assorbimento	190 W
Velocità operativa (palette)	240 giri/min.
Collegamento aria compressa	5 bar
Vuoto	680 mm/Hg
Dimensioni apparecchio (mm)	L 215 x P 200 x A 240
Peso	6 kg
Accessori speciali	
Tazza (S) 130 cc.	Art.nr. 4010
Tazza (M) 260 cc.	Art.nr. 4020
Tazza (L) 670 cc.	Art.nr. 4030
Tazza Alginate AG	Art.nr. 4060
Informazioni per gli ordini	
Miscelatore sottovuoto VM 113 inclusa una tazza di miscelazione (M)	Art.nr. 4004

Spécifications du malaxeur sous vide VM 113	
Nom	Malaxeur sous vide
Modèle	VM 113
Paramètres techniques	
Tension secteur	230 V; 50 Hz
Puissance	190 W
Régime du malaxeur (agitateur)	240 tours/min
Alimentation en air comprimé	5 bars
Vide	680 mm/Hg
Dimensions de l'appareil (mm)	Larg. 215 X prof 200 X haut 240
Poids	6 kg
Accessoires spéciaux	
Cuve (S) 130 cm	Commande Nr. 4010
Cuve (M) 260 cm	Commande Nr. 4020
Cuve (L) 670 cm	Commande Nr. 4030
Cuve à alginate AG	Commande Nr. 4060
Informations/ commandes	
Malaxeur sous vide VM 113 1 malaxeur (M) inclus	Commande Nr. 4004

J. MORITA EUROPE GMBH

Justus-von-Liebig-Strasse 27A, D-63128 Dietzenbach, Germany
Tel: +49-6074-836-0, Fax: +49-6074-836-299, <http://www.jmoritaeurope.com>