



## 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<sup>+</sup>, 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<sup>+</sup> des pales du malaxeur conçues sur des bases scientifiques. Le VM 113 peut être équipé à la demande de cuves de différentes tailles.



<b>Miscelatore sottovuoto VM 113-Specificazioni.</b>	
Nome	Miscelatore sottovuoto
Modello	VM 113
<b>Dati tecnici</b>	
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
<b>Accessori speciali</b>	
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
<b>Informazioni per gli ordini</b>	
Miscelatore sottovuoto VM 113 inclusa una tazza di miscelazione (M)	Art.nr. 4004

<b>Spécifications du malaxeur sous vide VM 113</b>	
Nom	Malaxeur sous vide
Modèle	VM 113
<b>Paramètres techniques</b>	
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
<b>Accessoires spéciaux</b>	
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
<b>Informations/ commandes</b>	
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>