



**MORTON
MIXERS**

FOUET A PRESSION D' AIR



Le Fouet à Pression d'Air "Morton"



Rendement, vitesse et robustesse caractérisent les Mélangeurs "Morton", perfectionnés au cours de plus de 100 années d'expérience et dotés des perfectionnements technologiques les plus récents, ce qui leur assure une efficacité maximum.

Le Fouet à Pression d'Air "Morton" est spécialement conçu pour la production de pâte jaune, de pâte à "Roulés Suisses", de meringues et de guimauve.

De fait, tout produit dont la fabrication requiert une incorporation d'air voit cette Machine lui convenir parfaitement: elle peut y incorporer de l'air jusqu' à la pression de 3 bars et en accroître le volume de 10%

C'est d'autre part une machine rapide: il suffit de comparer son cycle standard de mélange de 5 minutes, aux 20 à 25 minutes que demandent normalement les mélangeurs du type planétaire. Et une fois le cycle de mélange achevé, la pression interne permet une vidange quasi instantanée, d'où une économie de temps supplémentaire.

Le Fouet à Pression d'Air "Morton" est suffisamment adaptable pour pouvoir faire tout ce que l'on demande aux fouets à pâte ordinaires, et la conception soigneusement étudiée de ses divers composants assure des mélanges d'une constante perfection.

Construit avec cette robustesse devenue synonyme du nom de "Morton", le Fouet à Pression d'Air est proposé en deux modèles: le "100" (de 110 litres de capacité), et le "200" (de 220 litres de capacité),

Mélanger, c'est notre métier !

BATTEUSE A PATE



La Batteuse à Pâte “Morton”



La Batteuse à Pâte complète la gamme des Batteuses “Morton”. Installée dans le monde entier, elle est réputée pour son rendement et sa robustesse. Idéale pour les pâtes courantes et les pré-mélanges, la Batteuse à Pâte “Morton” est dotée d’une pompe automatique qui en permet la vidange rapide et aisée, d’où un gain de temps en fabrication.

L’entretien en est simple, grâce au dispositif d’entraînement en direct. Et sa robustesse, qui est de règle avec les machines “Morton”, lui assure des années de travail sans panne.

Pour la fabrication des crêpes, des diverses pâtisseries à base de pâte fluide, des gaufrettes, aussi bien que pour la préparation des pré-mélanges pour “Roulés Suisses”, pâte jaune et autres pâtes du style “Savoie”, la Batteuse à Pâte “Morton” assure des mélanges parfaits,

Construit avec cette robustesse devenue synonyme du nom de “Morton”, la Batteuse à Pâte est proposé en deux modèles: le “100” (de 110 litres de capacité), et le “200” (de 220 litres de capacité),

FOUET A PRESSION D’AIR	Modèle	Capacité	Longueur	Largeur	Hauteur
	MODEL 100	110 LITRES	1900 MM	820 MM	1625 MM
	MODEL 200	220 LITRES	1960 MM	1000 MM	1800 MM
BATTEUSE A PATE	MODEL 100	110 LITRES	1900 MM	775 MM	1400 MM
	MODEL 200	220 LITRES	1960 MM	950 MM	1550 MM



MORTON MIXERS & BLENDERS LIMITED

Grovetown Business Centre, Strathclyde Business Park, Bellshill ML4 3NQ, Scotland U.K.

Tel: +44 (0)845 2770939

Fax: +44 (0)845 2770949

Web: www.morton-mixers.co.uk

Email: info@morton-mixers.co.uk