



Тестомесы для дрожжевого теста

Miratek серия PX (80/100)



НАЗНАЧЕНИЕ

Для замешивания и вымешивания пшеничного, ржаного, ржано-пшеничного дрожжевого теста, картофельного пюре, творожной массы с различной основой и консистенцией и других аналогичных составов.

Используются при производстве хлеба, пирогов, слоек, печенья, хвороста, тортов и других изделий.



Данные тестомесильные машины позволяют автоматизировать процесс замешивания и вымешивания теста и других аналогичных составов на хлебозаводах, в ресторанах, кафе, пекарнях, закусочных и на любых других предприятиях общепита, занимающихся из-готовлением пищевых изделий.

Высокая производительность. Две скорости вращения месильного органа и дежи. Таймер работы. Дежа стационарная с реверсивным вращением. Электромеханическая панель управления. Система безопасности оператора. Дежа выполнена из пищевой нержавеющей стали AISI-304. Надежность и простота в эксплуатации.

ОСОБЕННОСТИ



Высокая скорость и производительность машин обеспечивается мощным двигателем.



Смена скорости вращения месильного органа без остановки машины с помощью электронной панели управления.



Возможность реверсивного движения дежи улучшает качество вымешивания, облегчает выгрузку массы и проведение санитарно-гигиенических мероприятий.



При поднятии решётки машина останавливается: это делает процесс работы безопасным и снижает риск травмирования персонала.



Цифровая панель управления для программирования режимов работы.



Дежа выполнена из пищевой нержавеющей стали AISI-304, что предотвращает коррозию и повышает износостойкость машины.



Два независимых таймера с диапазоном от 0 до 30 мин. При поднятии решетки таймер автоматически ставится на паузу.



Корпус миксера выполнен из углеродистой стали, покрытой молотковой эмалью.



Месильный орган, состоящий из вращающейся спирали и неподвижного отсекателя, способствует быстрому и качественному замесу.



Высота ножек регулируется для компенсации неровностей пола и придания машине устойчивого положения.



Две скорости вращения спирали: машина подходит для различных операций и месильных масс.



Надежность и простота в эксплуатации.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	PX-80	PX-100
Тип дежи	Стационарная	
Объем дежи, л	80	100
Скорость вращения месильного органа, об/мин	270/135	
Скорость вращения дежи, об/мин	18	
Наличие реверсивного вращения дежи	Есть	
Наличие таймера работы	Есть	
Система защиты оператора (выключение машины при откидывании защитной решетки)	Есть	
Опорные элементы	Винтовые ножки	
Напряжение сети, В	380	
Мощность, кВт	3,37	4,5
Масса, кг	307	350
Габаритные размеры ШхГхВ, мм	590x1020x1200	1080x680x1200

Компания Danler постоянно совершенствует свою продукцию. Поэтому мы сохраняем за собой право изменять спецификации и/или дизайн без предварительного уведомления. На иллюстрациях или схемах могут указываться опциональные варианты продукции.