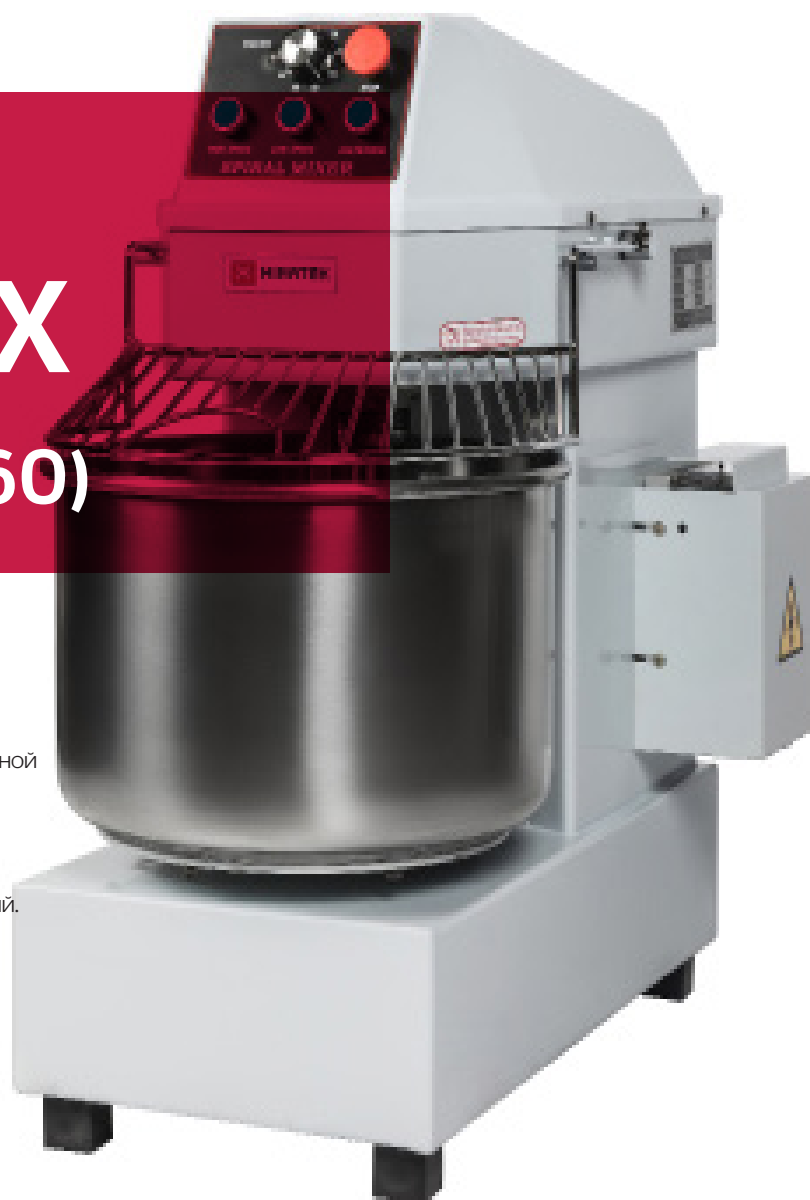




Тестомесы для дрожжевого теста

Miratek серия PX (20/30/40/50/60)



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.



Видео

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 изготовлением 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.



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



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



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



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



Корпус миксера выполнен из углеродистой стали, покрытой молотковой эмалью.



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



Ножи выполнены из резины, для компенсации неровности пола и снижения уровня вибрации машины.



Таймер работы машины освобождает от необходимости контроля за временем её работы.



Презентабельный внешний вид.



Надёжная электромеханическая панель управления машиной.



Надёжность и простота в эксплуатации.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Модель | PX-20 | PX-30 | PX-40 | PX-50 | PX-60 |
|---|-----------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Тип дежи | Стационарная | | | | |
| Объем дежи, л | 20 | 30 | 40 | 50 | 60 |
| Скорость вращения месильного органа (1/2/реверс), об/мин | 158/317/158 | 174/279/174 | 144/287/144 | 143/286/143 | 145/289/145 |
| Скорость вращения дежи (1/2/реверс), об/мин | 16/31/16 | 17/28/17 | 14/29/14 | 14/28/14 | 14/29/14 |
| Наличие реверсивного вращения дежи | Есть | | | | |
| Наличие таймера работы | Есть | | | | |
| Система защиты оператора (выключение машины при откидывании защитной решетки) | Есть | | | | |
| Опорные элементы | Резиновые ножки | | | | |
| Напряжение сети, В | 220/380 | | | | |
| Мощность, кВт | 0,75 | 1,5 | 1,5 | 2,4 | 2,4 |
| Масса, кг | 93 | 114 | 119 | 174 | 176 |
| Габаритные размеры ШxГxВ, мм | 385x720x780 | 435x790x860 | 435x790x860 | 530x920x920 | 530x920x920 |

ОПЦИИ



Напряжение

Для моделей PX-20 и PX-30 питание напряжением 220 В для работы машины от стандартной питающей сети небольшого производства.

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.