

Danler

MS-40/60

MS-80/100

Миксеры
планетарные



Видео

Миксеры позволяют автоматизировать процесс взбивания/перемешивания различных масс и применяются в кондитерских и хлебопекарных цехах, на пищевом производстве, на предприятиях общественного питания: в кафе, ресторанах.

Высокая производительность. Четыре скорости вращения месильного органа. Быстроразъемный надежный механизм крепления рабочего органа. Дежа из нержавеющей стали. Надежность и простота эксплуатации.

НАЗНАЧЕНИЕ

Для взбивания/перемешивания различных кремов (яичных, сливочных), белковых масс, суфле, муссов и различных начинок.

Используется при производстве различных кулинарных и хлебобулочных изделий.

ОСОБЕННОСТИ



Четыре скорости вращения рабочего органа.



Системы безопасности для предотвращения травмирования оператора.



Быстросъемный надежный механизм крепления рабочего органа для быстрой замены при работе с массами разной плотности.



Дежа выполнена из нержавеющей стали AISI 304, что обеспечивает долгий срок эксплуатации и предотвращает коррозию.



Таймер работы рабочего органа.



Корпус выполнен из углеродистой стали и покрашен молотковой эмалью.



Электрический привод подъема/опускания дежи (MS-60-100).



Надежность и простота эксплуатации.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Модель | MS-40 | MS-60 | MS-80 | MS-100 |
|---|-----------------------------|----------------|----------------|----------------|
| Тип оборудования | Миксер планетарный | | | |
| Объем дежи, л | 40 | 60 | 80 | 100 |
| Рабочие органы в комплекте | Венчик, лопатка, крюк, дежа | | | |
| Скорость вращения рабочего органа, об/мин | 150/226/305/458 | 90/134/239/360 | 88/131/236/354 | 89/134/239/360 |
| Напряжение сети, В | 380 | | | |
| Мощность, кВт | 1,1 | 2,8 | 4,0 | 5,5 |
| Масса, кг | 216 | 379 | 446 | 476 |
| Габаритные размеры ШxГxВ, мм | 670x840x1170 | 740x1040x1520 | 795x1160x1630 | 825x1120x1815 |

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.



117105, Россия, г. Москва,
1-й Нагатинский проезд, д. 4, офис 414
Тел.: 8 800 555-18-52
E-mail: info@dnlr.ru, <https://dnlr.ru>

Торговый представитель компании Danler