



Тестомесы для дрожжевого теста

Miratek PX-80 PX-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, а также 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.
- 

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 решетки 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	135/270	145/289
Скорость вращения дежи, об/мин	18/36	14/29
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	3,3	4,5
Масса, кг	300	350
Габаритные размеры ШхГхВ, мм	998x590x1040	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.