

# 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. Быстросъемный 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 ШхГхВ, 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](mailto:info@dnlr.ru), <https://dnlr.ru>

Торговый представитель компании Danler