



Тестомесы для дрожжевого теста

Miratek серия РХ (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 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.



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 коррозию и повышает износостойкость машины.



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.



Ножки, выполненные из резины, для компенсируют неровности пола и снижают уровень 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 220В 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.



Торговый представитель компании Danler

115230, Россия, г. Москва,
 Каширское ш., д. 3, корп. 2, стр. 4, офис В500
 Тел.: 8 800 555-18-52
 E-mail: dd@danler.pro, www.danler.pro