

Danler MS-25/40

Миксер
планетарный



Видео

Миксер позволяет автоматизировать процесс взбивания/перемешивания различных масс и применяется в кондитерских и хлебопекарных цехах, на пищевом производстве, на предприятиях общественного питания: в кафе, ресторанах.

Высокая производительность. Три скорости вращения рабочего 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



Три скорости вращения рабочего органа.



Корпус выполнен из чугуна и покрашен молотковой эмалью.



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.



Ручной механизм опускания «головы» машины.



Надежность и простота эксплуатации.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MS-25	MS-40
Тип оборудования	Миксер планетарный	
Объем дежи, л	25	40
Рабочие органы в комплекте	Венчик, лопатка, крюк, дежа	
Скорость вращения рабочего органа, об/мин	150/286/571	150/226/305/458
Напряжение сети, В	380	
Мощность, кВт	0,85	1,1
Масса, кг	88	216
Габаритные размеры ШxГxВ, мм	540x500x860	670x840x1170

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