



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 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.



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 её коррозию и повышает износостойкость.



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 выполнены из резины, для компенсации неровности пола и снижения уровня 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 220 В 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.