

# Danler серия PG

Тестомесы  
для крутого теста

PG-36 H/Z

PG-55 H/Z



Видео



Видео



Данные тестомесильные машины позволяют автоматизировать процесс замешивания и вымешивания теста и аналогичных составов на хлебозаводах, в ресторанах, кафе, пекарнях, закусочных и на любых других предприятиях общепита, занимающихся изготовлением пищевых изделий.

Подвижный (Z/H) и неподвижный (отсекатель) месильный орган расположен горизонтально. Высокая производительность и равномерность перемешивания/взбивания различных масс. Дежа с ручным опрокидыванием выполнена из нержавеющей стали AISI 304. Машины надежны и просты в эксплуатации.

## НАЗНАЧЕНИЕ

Для замешивания и вымешивания пшеничного, ржаного, ржано-пшеничного дрожжевого теста, картофельного пюре, творожной массы с различной основой и консистенцией и аналогичных составов.

Используются при производстве хлеба, пирогов, слоев, печенья, хвороста, тортов, и других аналогичных изделий.

## ОСОБЕННОСТИ



Спаренный Z-образный месильный орган подходит для перемешивания густых масс и получения упругого эластичного теста, которое хорошо раскатывается и не рвется.



Опрокидываемая дежа – для облегчения выгрузки массы.



Многолопастной месильный орган подходит для перемешивания густых масс и получения мягкого эластичного теста, которое хорошо раскатывается и не рвется.



Крышка, закрывающая дежу, обеспечивает безопасность оператора, а также предотвращает загрязнение перемешиваемой массы и «распыл» муки.



Дежа выполнена из нержавеющей стали AISI 304, корпус машины металлический, покрытый порошковой эмалью, для стойкости машины к окислению и коррозии.



Эргономичность машины – для простоты проведения санитарно-гигиенической обработки.



Специальные фиксаторы – для закрепления дежи в устойчивом положении.



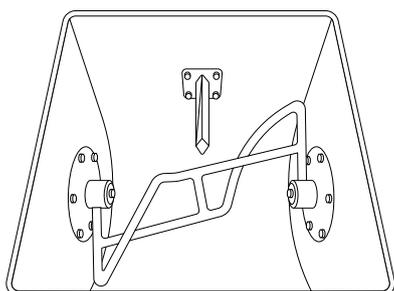
Надежность и простота в эксплуатации.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

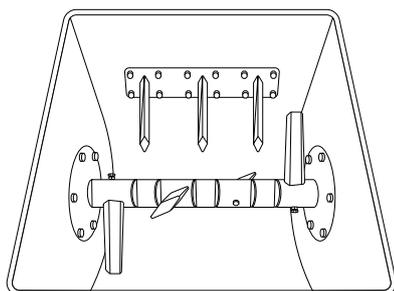
Модель	PG-36 H/Z	PG-55 H/Z
Форма месильного органа	«Н» (многолопастная) или «Z» —образная	
Скорость вращения месильного органа, об/мин	20,5	
Наличие реверса месильного органа	Есть	
Тип дежи	Опрокидываемая	
Объем дежи, л	36	55
Привод опрокидывания дежи	Ручной	
Максимальная масса загружаемой муки, кг	12,5	25
Максимальная масса загружаемого теста, кг	18	36
Напряжение сети, В	220/380	220/380
Мощность двигателя, кВт	1,5	2,2
Масса, кг	123	167
Габаритные размеры ШxГxВ, мм	705x460x805	760x560x955

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.

## ФОРМА МЕСИЛЬНОГО ОРГАНА



Z-образная



H-образная

**DANLER**

115230, Россия, г. Москва,  
Каширское шоссе, д.3 к.2 стр.4  
Тел.: 8 800 555 18 52  
Email: [dd@danler.pro](mailto:dd@danler.pro)

Торговый представитель компании Danler