

Коммерческое предложение

Миксер планетарный Danler MS-40

• Описание

Данный планетарный миксер используется для составов низкой и средней вязкости. Машина не предназначена для постоянного замешивания теста средней и высокой вязкости максимального объема дежи, что вызывает ее перегрузку, т.к. передаточное отношение элементов трансмиссии рассчитано на работу с высокой скоростью (необходимую для взбивания) и невысоким крутящим моментом. При подобной необходимости, следует использовать тестомесильные машины соответственно для крутого или дрожжевого теста.

• Назначение

Миксеры планетарные позволяют автоматизировать (существенно увеличивая производительность и качество работ) процесс взбивания/перемешивания различных кремов (яичных, сливочных), белковых масс, суфле, муссов и других аналогичных составов не густой консистенции. Может использоваться при замешивании бисквитного, песочного, дрожжевого (с высокой влажностью), блинного, заварного теста и других составов.

Машины применяются для работы на предприятиях пищевой промышленности различного объема производства: в пекарнях, кондитерских, кафе, закусочных, на хлебозаводах и любых других предприятиях общепита, занимающихся изготовлением пищевых изделий.



Базовая комплектация

- Миксер с установленной дежой и три рабочих органа: венчик, лопатка, крюк.

Особенности

- Машина промышленного (частого) использования.
- Высокая производительность.
- Ременная передача.
- Три скорости вращения.
- Рычажный привод поднятия и опускания дежи.
- Быстрая смена насадок.
- Дежа из нержавеющей стали, корпус из углеродистой стали и покрыт молотковой эмалью.

- Надежность и простота.

Тип оборудования	планетарный
Напряжение сети, В	380
Мощность, кВт	1,1
Скорость вращения месильного органа, об/мин	150/226/305/458
Габариты ШхГхВ, мм	670x840x1170
Объем дежи, л	40
Вес, кг	216

Цена - 239000.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд