

Коммерческое предложение

Миксер планетарный Danler MD-60

• Описание

Миксер Danler MD-60 применяется в кондитерских и хлебопекарных цехах, на пищевом производстве, на предприятиях общественного питания: в кафе, ресторанах.

Миксер изготовлен в соответствии с Европейскими стандартами в Турции. Миксер имеет промышленное исполнение обеспечивающее постоянное использование и повышенную надежность. Миксер снабжен системой безопасности оператора.

Опционально – возможность плавного регулирования скорости работы насадки (устанавливается вариатор). Это позволит соблюдать технологию производства и обеспечивать максимальную производительность машины (подбирая максимальную загрузку дежи под конкретную скорость вращения насадки).

• Назначение

Для замешивания и взбивания различных смесей: кремов, муссов, суфле, белковых масс, бисквитного, песочного, дрожжевого (с высокой влажностью), блинного, заварного теста и т.п.



Базовая комплектация

- Миксер напряжением 220 В с установленной дежой из пищевой нержавеющей стали AISI-304.
- Венчик для взбивания самых различных кремовых масс: заварных, сливочных, белковых, сметанных, творожных и так далее. Также используется для перемешивания желеобразных масс, сиропов, соусов, муссов и «легких» эмульсий.
- Лопатка используется для замешивания/перемешивания масс средней вязкости, «мягких» видов теста: бисквитного, блинного, заварного, песочного. Может применяться для перемешивания марципана.
- Крюк для миксера предназначен для замешивания более вязких масс: картофельного пюре, творожных масс, дрожжевого теста. Рекомендуются для редкого и краткосрочного использования при работе с небольшим объемом густой массы.

Особенности

- Качество исполнения. Миксеры изготовлены в соответствии с Европейскими стандартами в Турции.
- Универсальность. Миксеры Danler MD-60 подходят для взбивания и перемешивания любых масс (даже для

зефирных масс требующих высочайшей скорости вращения насадки).

- Высокая производительность работы. Это обеспечивается высокой скоростью работы венчика, что позволяет быстро взбивать разные массы (даже зефирные), обеспечивая высокую производительность работ.
- Промышленное исполнение. Миксеры Danler MD-60 имеют повышенную надежность и предназначены для постоянного использования.
- Три скорости работы. Опционально, доступно установка вариатора для плавного регулирования скорости вращения месильного органа (напряжение миксера меняется на 220 В). Это позволит соблюдать технологию производства и обеспечивать максимальную производительность машины (подбирая максимальную загрузку дежи под конкретную скорость вращения насадки).
- Простота и надежность рычажного механизма поднятия опускания дежи. Опционально, для этой операции, возможна установка электрического привода с кнопочным управлением.
- Система безопасности оператора. Отключение машины при открытии защитной решетки.
- Стальной корпус. Корпус миксера изготовлен из стали и покрыт электростатической краской.
- Нержавеющая сталь в элементах, контактирующих с массой. Дежа, венчик, защитная решетка для взбивания - изготовлены из нержавеющей стали. Лопатка, клюк - из хромоникелевого сплава.
- Простота компоновочной схемы. Миксеры имеют модульную конструкцию без сложных элементов (например, сенсорная панель управления) и не требуют постоянного обслуживания.

Тип оборудования	планетарный
Напряжение сети, В	380
Мощность, кВт	1,55
Панель управления	электромеханическая
Габариты ШхГхВ, мм	630x910x1370
Объем дежи, л	60
Тип дежи	съемная
Вес, кг	230
Гарантия, мес	12

Цена - 438000.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд