

Коммерческое предложение

Миксер планетарный Danler MSR-7 (HoReCa, аналоговая ПУ)

• Описание

Промышленный ременной механизм привода планетарного вращения месильного органа обеспечивает лучший и быстрый промес массы. Месильный орган с насадкой одновременно вращается вокруг своей оси и оси загрузочной чаши, то есть по тому же принципу, что планеты в солнечной системе. В связи с этим закрепилось такое название оборудования.

Выгодным преимуществом данной модели, является ременная передача, которая, по сравнению с зубчатой, обеспечивает:

- большой крутящий момент на исполнительном органе (за счёт снижения количества его оборотов), что позволяет использовать оборудование в более «тяжелых» условиях: например, с массами большей плотности и объема, с увеличенной непрерывностью работы оборудования и т.п.
- большую плавность работы
- бесшумность
- компенсацию перегрузок за счет проскальзывания
- сглаживание пульсаций как от двигателя, так и от нагрузки
- отсутствие необходимости в смазке
- снижение затрат на обслуживание, благодаря низкой стоимости ремня и шкивов
- более лёгкий монтаж
- большую надежность и долговечность работы оборудования, вытекающую из вышеизложенных достоинств.

Миксеры Danler конкурируют с аналогичными моделями ведущих мировых производителей. Данное оборудование отличается высокой надежностью, долгим сроком службой и простотой в эксплуатации.

• Назначение

Стационарный миксер используется для механизации процесса замешивания и взбивания различных кондитерских смесей. Это могут быть яичные и сливочные кремы, белковые массы, муссы, суфле, различные начинки и многое другое. Применяется в кондитерских или хлебопекарных цехах, на предприятиях по производству пищевых продуктов и предприятиях общественного питания.



Базовая комплектация

- Миксер 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. Рекомендуется для редкого и краткосрочного использования при работе с небольшим объемом густой массы.
- Прозрачная пластиковая крышка дежи для предотвращения выплескивания из нее составов с удобной горловиной (для добавления ингредиентов в дежу без остановки миксера).

Особенности

- В комплекте три взбивательных органа из пищевой нержавеющей стали: венчик, крюк, лопатка и крышка дежи.
- Предусмотрена регулировка скорости вращения месильного органа (11 скоростей).
- Надежный механизм фиксации головки и дежи.
- Ременной приводной механизм для увеличения крутящего момента на месильном органе для перемешивания более густых масс.
- Быстросъемный механизм крепления месильного органа.

Тип оборудования	планетарный
Напряжение сети, В	220
Мощность, кВт	0,61
Панель управления	электромеханическая
Габариты ШхГхВ, мм	410x240x400
Объем дежи, л	7
Тип дежи	съемная
Вес, кг	19
Гарантия, мес	12

Цена - 55000.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд