

Коммерческое предложение

Миксер планетарный Danler MS-60

• 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.
- Четыре скорости вращения.
- Цифровой таймер.
- Электрический привод поднятия и опускания дежи.
- Подкатная дежа.

- Быстрая смена насадок.
- Дежа из нержавеющей стали, корпус из углеродистой стали и покрыт молотковой эмалью.
- Электронное переключение скоростей.
- Надежность и простота.

Тип оборудования	планетарный
Напряжение сети, В	380
Мощность, кВт	2,8
Скорость вращения месильного органа, об/мин	90/134/239/360
Габариты ШхГхВ, мм	740x1040x1520
Объем дежи, л	60
Вес, кг	379

Цена - 607000.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд