



## Тестомесы для дрожжевого теста

# Miratek серия PX (20/30/40/50/60)



### НАЗНАЧЕНИЕ

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

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



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

Высокая производительность. Две скорости вращения месильного органа и дежи. Таймер работы. Дежа стационарная с реверсивным вращением. Электромеханическая панель управления. Система безопасности оператора. Дежа выполнена из пищевой нержавеющей стали AISI-304. Надежность и простота в эксплуатации.

## ОСОБЕННОСТИ



Высокая скорость и производительность машин обеспечивается мощным двигателем.



При поднятии решётки машина останавливается: это делает процесс работы безопасным и снижает риск травмирования персонала.



Возможность реверсивного движения дежи улучшает качество вымешивания, облегчает выгрузку массы и проведение санитарно-гигиенических мероприятий.



Дежа выполнена из пищевой нержавеющей стали AISI-304, что предотвращает коррозию и повышает износостойкость машины.



Месильный орган, состоящий из вращающейся спирали и неподвижного отсекателя, способствует быстрому и качественному замесу.



Корпус миксера выполнен из углеродистой стали, покрытой молотковой эмалью.



Две скорости вращения спирали: машина подходит для различных операций и месильных масс.



Ножки, выполненные из резины, для компенсируют неровности пола и снижают уровень вибрации машины.



Таймер работы машины освобождает от необходимости контроля за временем её работы.



Презентабельный внешний вид.



Надёжная электромеханическая панель управления машиной.



Надёжность и простота в эксплуатации.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Модель  | PX-20                       | PX-30       | PX-40        | PX-50        | PX-60       |
|---|-----------------------------|-------------|--------------|--------------|-------------|
| Тип дежи  | Стационарная                |             |              |              |             |
| Объем дежи, л   | 20                          | 30          | 40           | 50           | 60          |
| Скорость вращения месильного органа, об/мин                                   | 138/280                     | 126/252     | 125/250      | 125/250      | 125/250     |
| Скорость вращения дежи, об/мин  | 12/24                       | 12/24       | 11/22        | 11/22        | 11/22       |
| Наличие реверсивного вращения дежи  | Есть                        |             |              |              |             |
| Наличие таймера работы  | Есть                        |             |              |              |             |
| Система защиты оператора (выключение машины при откидывании защитной решетки) | Есть                        |             |              |              |             |
| Опорные элементы  | Резиновые ножки             |             |              |              |             |
| Напряжение сети, В  | 380 (или 220 – опционально) |             |              | 380          |             |
| Мощность, кВт   | 1,5                         | 2,4         | 2,8          | 2,8          | 3           |
| Масса, кг   | 75                          | 105         | 175          | 250          | 270         |
| Габаритные размеры ШхГхВ, мм  | 680x370x730                 | 430x730x900 | 510x920x1050 | 550x950x1100 | 880x530x920 |

## ОПЦИИ



### Напряжение

Для моделей PX-20 и PX-30ц питание напряжением 220В для работы машины от стандартной питающей сети небольшого производства.

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.