



Maszyna do kremów

Pojemności kotła: 30, 60, 80, 120, 200, 300 i 500 litrów

PODGRZEWANIE (BAIN MARIE) I MIESZANIE

ZOBACZ
FILM NA
STRONIE



Subskrybuj nasz kanał  YouTube



**30l
...
500l**

**Pojemności kotłów w maszynie MK
30, 60, 80, 120, 200, 300 i 500 litrów.**

MULTI ZAPARZACZ MASZYNA DO KREMÓW

Wielozadaniowa maszyna przeznaczona do szerokiego zastosowania w piekarniach, cukierniach i punktach gastronomicznych.

- **podgrzewanie**
- **zaparzanie**
- **gotowanie**
- **roztapianie**
- **topienie**
- **prażenie**
- **mieszanie**



Maszyna do kremów MK

Maszyna wykorzystuje metodę BAIN MARIE równomiernie podgrzewa zawartość, która przez długi czas zachowuje stabilną, wybraną temperaturę

Idealne mieszanie za pomocą standardowego lub opcjonalnego, dwuczęściowego mieszadła wyposażonego w dzielone zbieraki ściągające produkty, zarówno ze ścianek i z dna kotła

Maksymalna temperatura podgrzewania ograniczona jest fabrycznie do 150°C

Narzędzie demontowalne, wyciągane całkowite z kotła

Operator może ustawić cykl samego mieszania, samego grzania lub obie funkcje jednocześnie

Zegar czasu pracy maszyny

Kocioł elektro-polerowany, uchylny, celem opróżnienia produktu

Pokrywa wyposażona w lejek umożliwiający nadzór nad produktem mieszanym lub dodawanie surowców bez konieczności wyłączania maszyny. Opcjonalnie pokrywa siatkowa

Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304

Modele MK-30.60.80.120.200 – mobilne w standardzie na kółkach



Akcesoria



mieszadło płaskie



mieszadło podwójne



pokrywa siatkowa



pokrywa pełna



Maszyna do kremów MK-200

DOSTĘPNE MODELE

Model	Poj. Kotła min. (litry)	Zainstalowana moc [kW]		prędkości obrotowe 1 / 2 bieg [obr./min]	masa maszyny [kg]	Wymiary szer./gł./wys. [mm]
		Grzałek [kW]	Silnik [kW] 1 / 2 bieg			
MK-30	3	4	0,37/0,45	46 min / 92 min	116/121	890 x 730 x 1530
MK-60	4	6	0,6/0,8	46 min / 92 min	150/154,5	960 x 780 x 1570
MK-80	4	9	0,6/0,8	46 min / 92 min	158/162,5	960 x 740 x 1670
MK-120	12	12	1,3/1,8	46 min / 92 min	232/236,5	1120 x 905 x 1680
MK-200	22	15	3,0	płynna max 90	328	1300 x 1200 x 1990
MK-300	35	24	5,0	płynna max 90	611,5	1630 x 1340 x 2200
MK-500	50	45	5,0	płynna max 90	730	1890 x 1560 x 2400

Możliwość konfiguracji: zawór spustowy, panel LCD z programowalnym sterownikiem, płynna regulacja mieszadła na falowniku, dwuczęściowe mieszadło.

Model	Rozmiar zaworu
MK-30Z, MK-60Z, MK-80Z, MK-120Z	DN50
MK-200Z, MK-300Z, MK-500Z	DN80



Panel LCD (opcjonalnie)



PEŁNA AUTOMATYZACJA I NADZÓR PROCESÓW

Możliwość zapisania receptur i programów z 25 krokami

Pełna kontrola nad przebiegiem procesów w czasie rzeczywistym

Wejście USB



uchylny kocioł



3 warstwowy kocioł



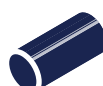
Płaszcz olejowy kotła



temperatura 150°C



zawór spustowy



stal nierdzewna AISI 304



łatwe i bezpieczne sterowanie



zabezpieczenia pokrywy



modele mobilne na kółkach



Maszyna do kremów MK-500



3 MASZyny MK-200 DOSTARCZONE DO KLIENTA



ZOBACZ
FILM NA
STRONIE



Lider w branży

Firma MECH-MASZ Szczeciński Sp. z o.o. Sp. k. założona w 1986r., to lider branży wśród polskich producentów maszyn do piekarni i cukierni.

Od 33 lat głównymi cechami wyróżniającymi markę MECH-MASZ są dopasowanie do wymagań klientów oraz doskonała jakość wyrobów.

Jesteśmy obecni na wszystkich najważniejszych targach piekarskich i cukierniczych w Polsce i Europie. Organizujemy coroczne spotkania dla piekarzy i cukierników połączone z wypiekami i prezentacją siedziby. Obecnie firma produkuje ponad 50 modeli urządzeń, pełna oferta to ok. 800 pozycji.

Sprzedaż wyrobów kierowana jest dla klientów na rynku rodzimym a eksport odbywa się do ponad 30 krajów świata.



Firma posiada certyfikat ISO 9001 : 2015



Inwestujesz w przyszłość

MECH-MASZ Szczeciński
spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.



Jaroszewo 80
88-400 ŻNIN
POLAND



mechmasz@mech-masz.com.pl



tel.: +48 (52) 302 00 73
tel.2: +48 (52) 303 12 38
tel.3: +48 (52) 303 12 39

www.mech-masz.com.pl