

Mech
Masz
Szczeciński



**PODNOŚZENIE
TRANSPORT
WYŁADUNEK**



Wywrotnica HUB
do kotłów ubijaczek cukierniczych
3 modele: HUB-2, HUB-3, HUB-3A



JEDNA OSOBA WYKONA CAŁĄ PRACĘ

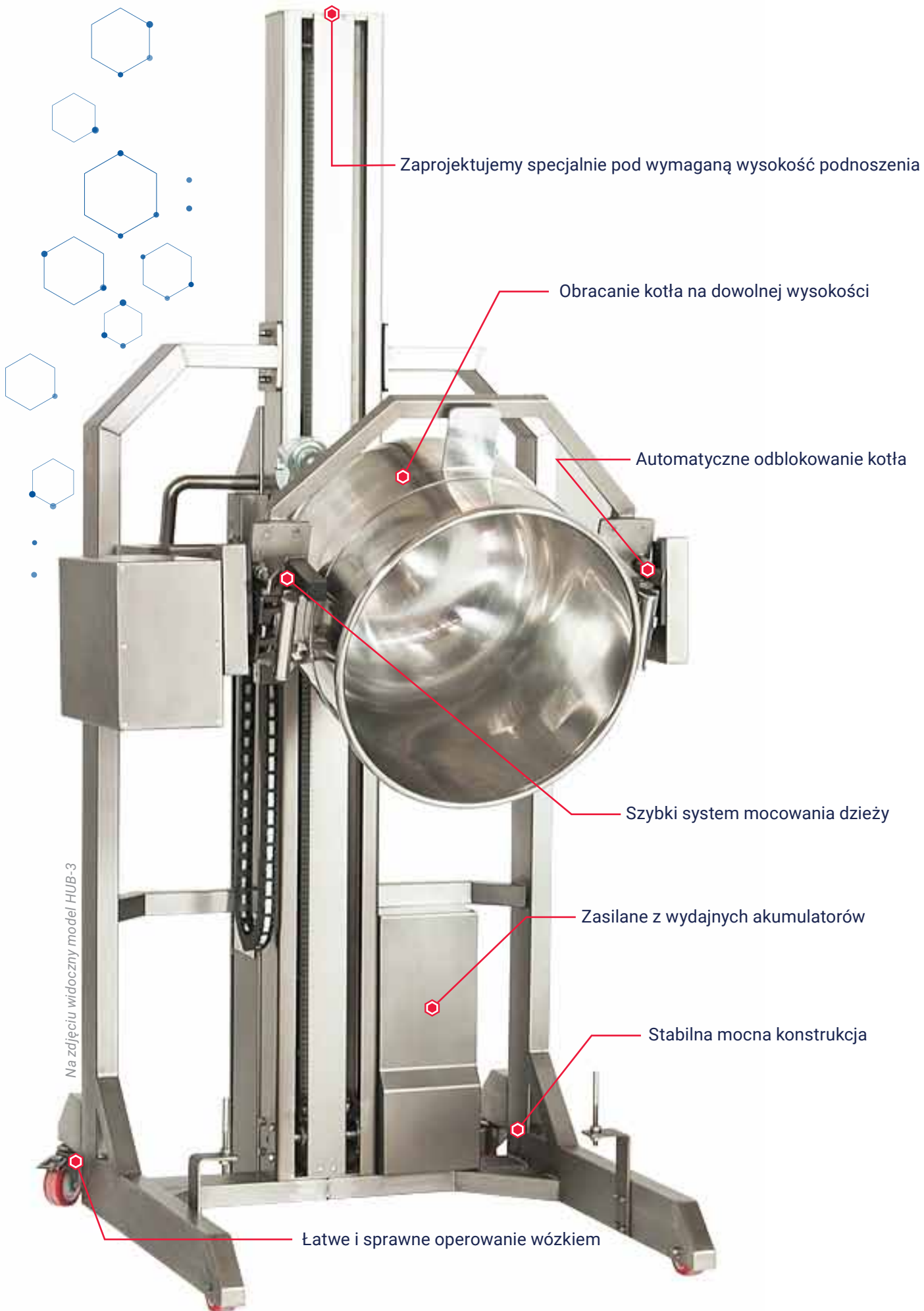
ZOBACZ
FILM NA
STRONIE

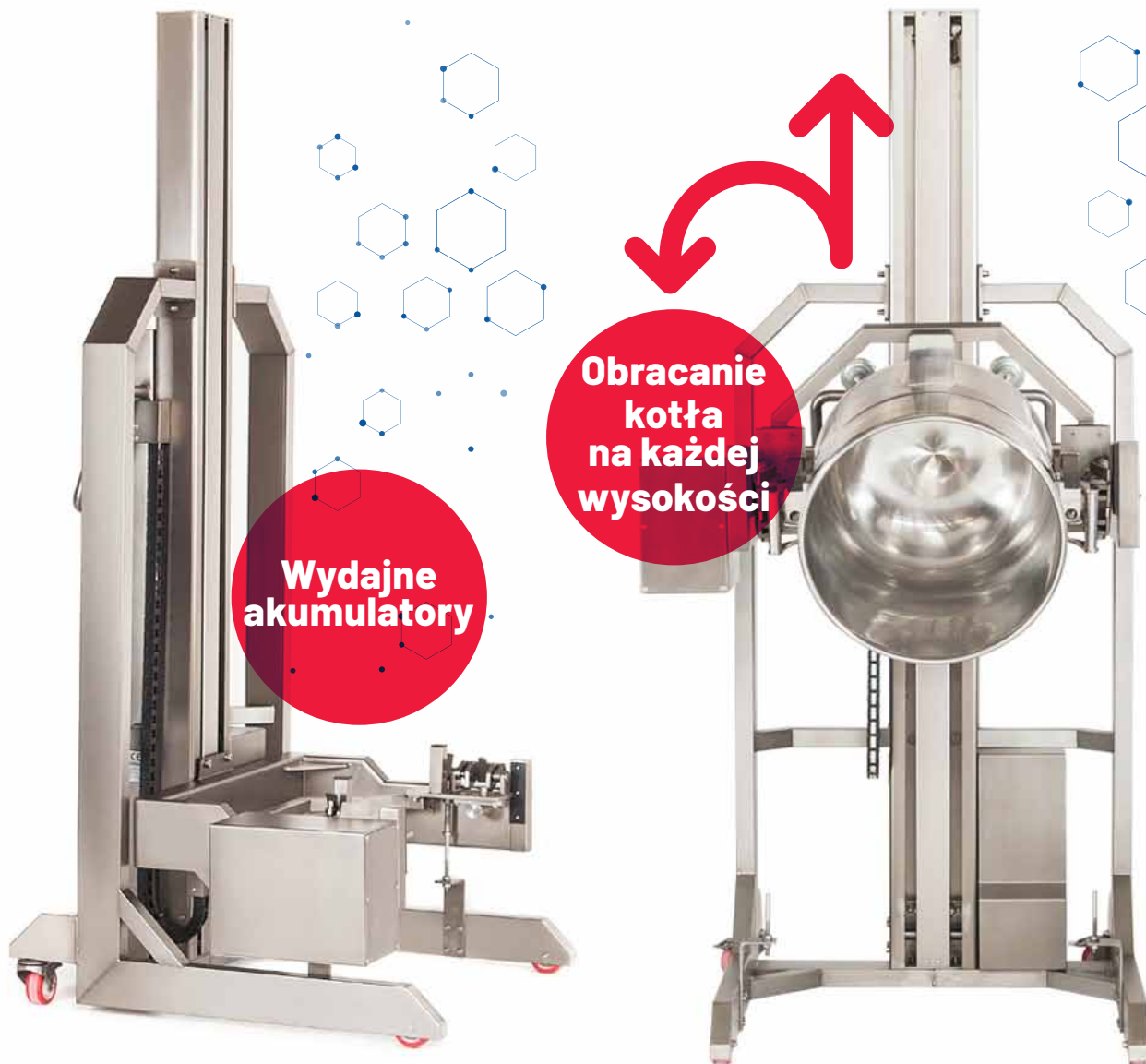


Subskrybuj nasz kanał  YouTube

Zero
wysiłku

**PODNOSENIE
TRANSPORT
WYŁADUNEK**





- Urządzenie mobilne na kółkach, łatwe do przemieszczania.
- Podnoszenie i obracanie kotła na dowolnej wysokości realizowane automatycznie za pomocą zainstalowanych napędów.
- Zasilanie bezpośrednio z akumulatorów, nie ma konieczności podłączenia urządzenia do stałego źródła prądu.
- Szybkie ładowanie baterii – opcjonalnie system szybkiej wymiany zespołu baterii zapewni Ci ciągłą pracę nawet wielozmianową.
- Prosty panel sterowania z przyciskami podnoszenia / opuszczania oraz obracania.
- Zabezpieczenie przypadkowego uruchomienia.
- Wskaźnik poziomu naładowania akumulatorów stale informuje użytkownika o pozostałej mocy lub ewentualnej konieczności doładowania akumulatorów.
- System "smart" automatycznego wyłączenia maszyny w przypadku braku wykonywania pracy zabezpiecza baterie przed przypadkowym i nadmiernym wyładowaniem.
- System mocowania dzieży pozwala na szybkie, bezpieczne jej zamocowanie w uchwycie, skracając do minimum potrzebny czas.
- Odbieranie kotła z wózka lub z podłogi bez konieczności ręcznego podnoszenia oraz automatyczne zablokowanie przy podnoszeniu.
- Automatyczne odblokowanie kotła przy opuszczaniu na wózek / podłogę.
- Perfekcja w wykonaniu – wykonanie nierdzewne.

Najważniejsze funkcje



Oddzielny napęd podnoszenia i obracania

Współpraca z maszynami dozującymi



Obracanie kotła na dowolnej wysokości



Blokada wysunięcia kotła



Automatyczne zabezpieczenie kotła



Szybkie ładowanie akumulatorów



Oddzielne sterowanie:
obracanie, opuszczanie, podnoszenie

3 MODELE SPECJALNIE DLA TWOICH POTRZEB

Wywrotnica HUB

Znakomite rozwiązanie znacznie ułatwiające i przyspieszające pracę obsługi przy konieczności podniesienia i obrócenia kotła celem wylania masy do leja innej maszyny dozującej lub porcjujące np. typu. Multidrop / Dozer.

ZOBACZ
FILM NA
STRONIE



Subskrybuj nasz kanał YouTube



HUB-2

MAX
60 l

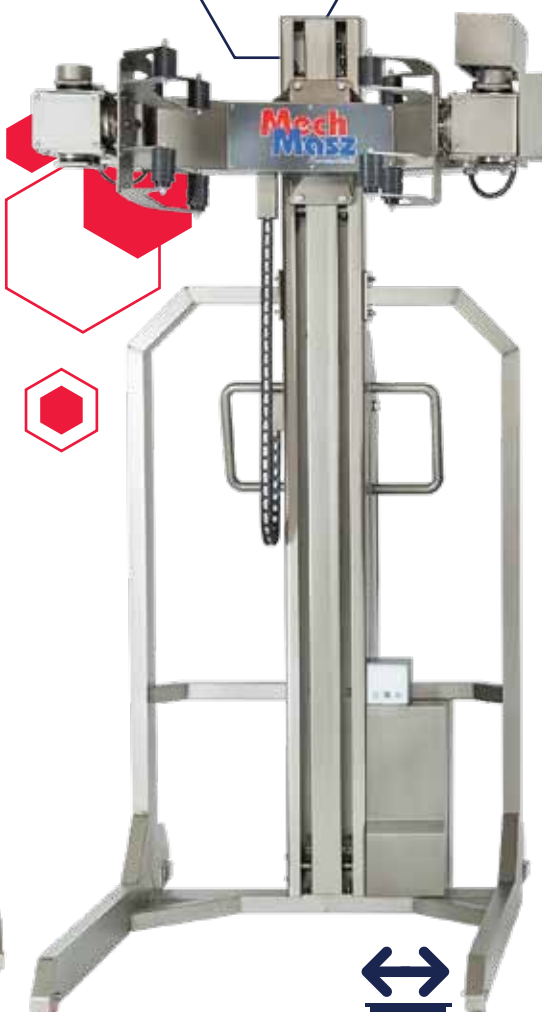
Przeznaczony do kotłów
o pojemności do 60 litrów.



HUB-3

MAX
200 l

Przeznaczony do kotłów
o pojemności powyżej
60 litrów - max. 200 litrów.



HUB-3A

MIN
MAX

Z systemem automatycznie
otwieranych i zamykanych
ramion do różnych kotłów.

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