

Mech
Masz
Szczeciński



MIESIARKI Z WYMIENNYMI KOTŁAMI
Mixer S-MIX



MIESIARKI Z WYMIENNYMI KOTŁAMI

Miesiarki z serii MIX to profesjonalna rodzina maszyn spełniające wszystkie wymagania podczas produkcji ciast oraz innych produktów spożywczych.

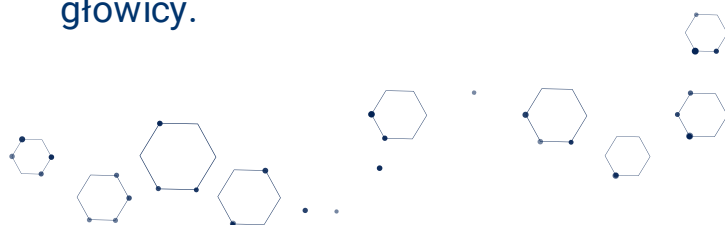
Seria MIX charakteryzuje się bardzo mocną i przemyślaną konstrukcją. Najważniejsze elementy miesiarek wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej, sam korpus posiada bardzo grube ścianki dlatego nie jest podatny nawet na potężne uderzenia (*istnieje możliwość wykonania w całości ze stali nierdzewnej*).

Ruchoma głowica miesiarek MIX zasilana jest systemem hydraulicznym, który sprawdza się dużo lepiej od mechanicznych między innymi jest dużo cichszy i mniej podatny na awarie.

Łatwo dostępna skrzynka elektryczna posiada dwa niezależne obwody, które dają gwarancję ciągłości prac.

Miesiarki MIX to prosty w obsłudze panel sterowania, a dodatkowo dla bezpieczeństwa zaprojektowano tryb w pełni ręcznego sterowania (*jest to zabezpieczenie w razie awarii panelu sterowania*). Panel sterowania pozwala na ustawienie programów pracy i możliwość pełnej regulacji obrotów od 40-240 obrotów na minutę.

Każda miesiarka serii MIX w standardzie posiada wbudowany laserowy termometr mierzący temperaturę produktu. W pokrywie dzieży zamontowano również dyszę dozującą wodę bezpośrednio do dzieży, oświetlenie dzieży i zabezpieczenie przed zgnieciem podczas opuszczania głowicy.



S-MIX

MIESIARKA SPIRALNA Z KOTŁEM WYJEZDNYM

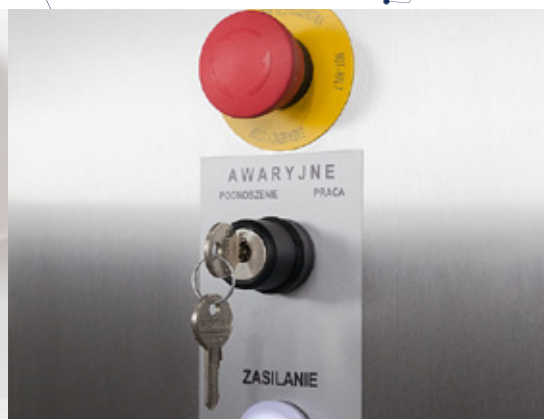
CHARAKTERYSTYKA podstawowa:

Miesiarki S-MIX to przede wszystkim wzmocnione spiralne narzędzie, które dzięki dokładnemu spasowaniu z dzieżą zapewnia perfekcyjne mieszenie, daje to również możliwość przygotowania mniejszych porcji produktu.



GŁÓWNE CECHY MIESIAREK SPIRALNYCH S-MIX:

- Regulacja obrotów
- Możliwość programowania trybów pracy
- Dzieża, spirala, pokrywa wykonane z wysoko gatunkowej stali nierdzewnej
- Przełącznik na pracę ręczną, tryb ręczny - pozwala na kontynuowanie pracy w momencie uszkodzenia lub awarii elektroniki
- Niskonapięciowy system sterujący (24V) posiada automatyczny system zabezpieczający
- Prosty i czytelny panel sterowania (panel cyfrowy lub panel LCD)
- Automatyczny pomiar temperatury ciasta
- Zabezpieczenie ciasta przed przegrzaniem
- Podświetlenie dzieży
- Obroty wsteczne podczas podnoszenia głowicy
- Korpus wykonany ze stali, lakierowany





S-MIX

MIESIARKA SPIRALNA Z KOTŁEM WYJEZDNYM

KAŻDA MASZYNA WYPOSAŻONA :

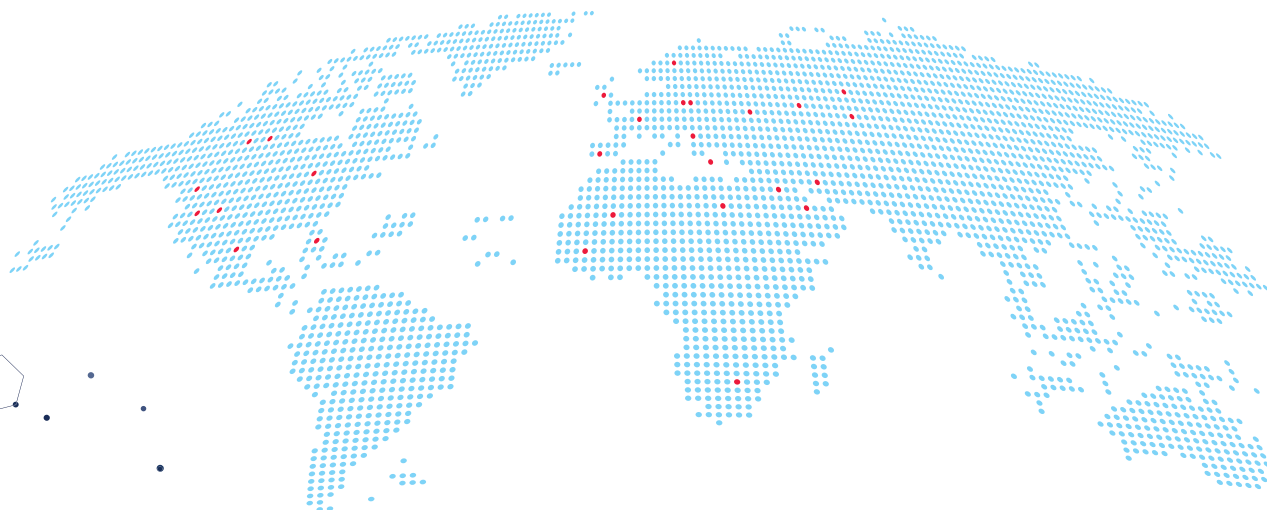
- Falownik
- Płynny start/stop
- Silnik i części mechaniczne są chronione przed uszkodzeniem
- Dzieża, spirala, nóż wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Najwyższej światowej jakości układ hydrauliczny, specjalnie przygotowany pod głowicę maszyny i system chwytania dzieży
- Regulacja obrotów
- Programowalne tryby pracy
- System oświetlenia dzieży
- Bardzo cicha praca, niski poziom hałasu
- Możliwość regulacji prędkości spirali w zakresie od 40 do 240 obr/min w zależności od wymagań klienta (*standardowo 100/200 obr/min*)

PARAMETRY TECHNICZNE:

Model	S-MIX 80	S-MIX 120	S-MIX 160	S-MIX 220	S-MIX 340
Pojemność dzieży [kg]	80	120	160	220	340
Pojemność dzieży [l]	120	180	250	340	500
min ilość produktu [kg]	5	5	10	10	20
Obroty miesidła [obr / min]	100-200	100-200	100-200	100-200	93- 180
Płynna regulacja [obr / min]	40-240	40-240	40-240	40-240	40-240
Moc [KW]	5,5	7	9,2	13,5	15
Zasilanie	3 x 400V, 50 Hz	3 x 400V, 50 Hz	3 x 400V, 50 Hz	3 x 400V, 50 Hz	3 x 400V, 50 Hz

Mech
Masz
Szczeciński

Lider w branży



MECH-MASZ Szczeciński sp. j.

 Jaroszewo 80, 88-400 Żnin, POLAND

 +48 52 30 31 238, +48 52 30 31 239

 mechmasz@mech-masz.com.pl



www.mech-masz.com.pl
www.mech-masz.eu