

**MTB-7**



- ◆ **WYDAJNY**
- ◆ **KOMPAKTOWY**
- ◆ **ESTETYCZNY**

**MTB-4**

**MŁYNEK DO BUŁKI TARTEJ  
MTB-4 / MTB-7**

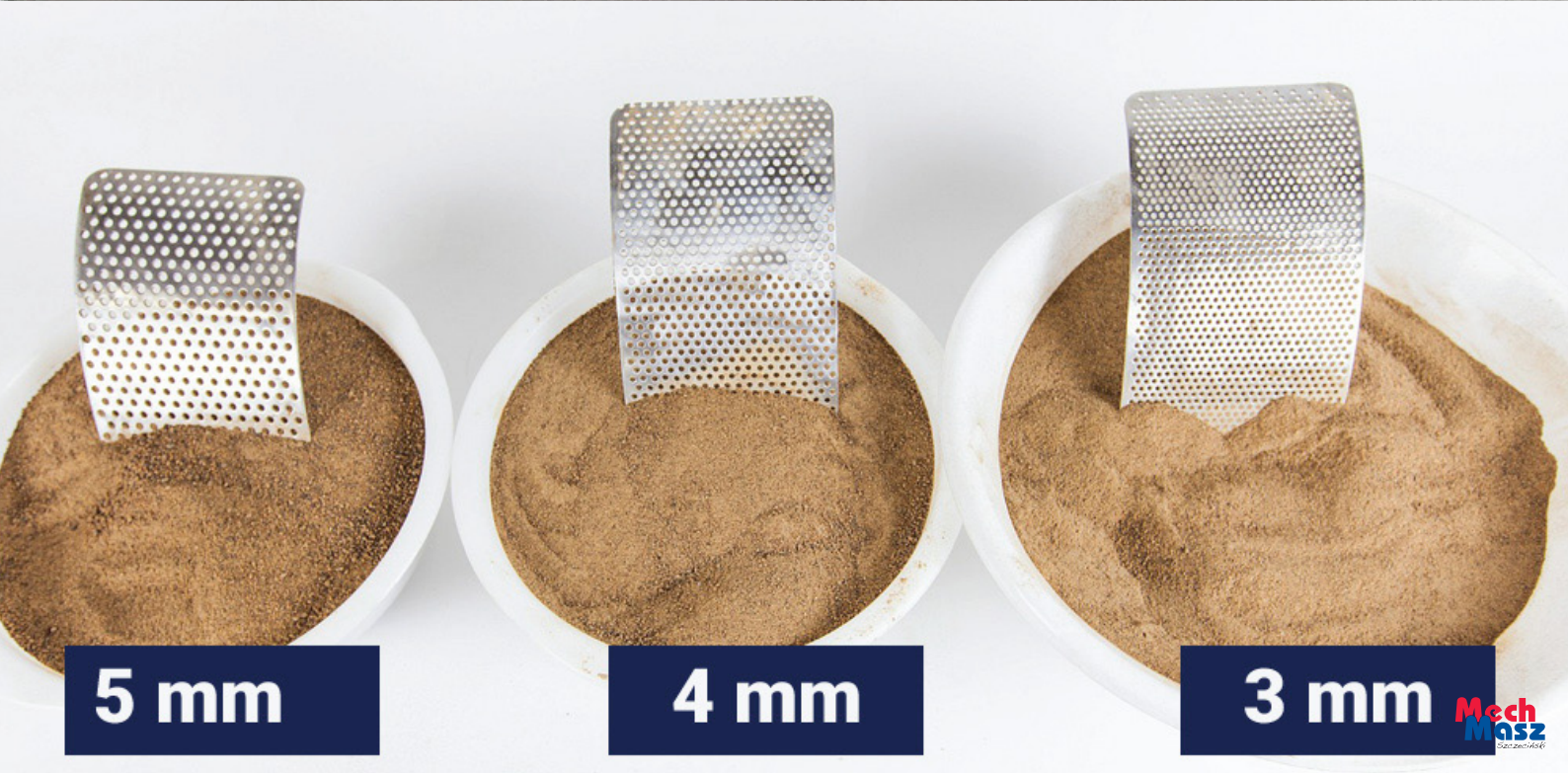
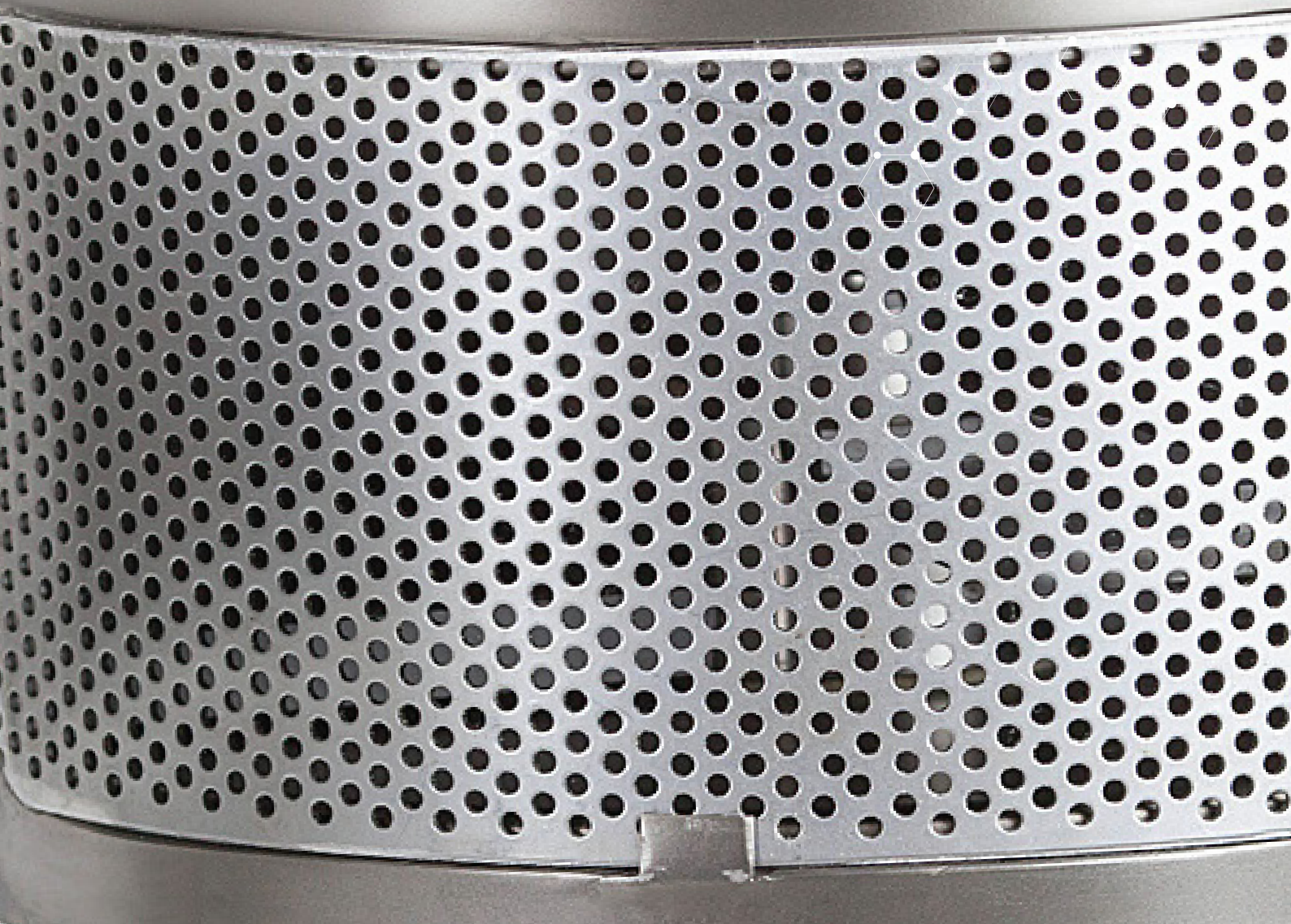
# DOKŁADNE WYDAJNE ROZDROBNIENIE PIECZYWA

ZOBACZ  
FILM NA  
STRONIE



Subskrybuj nasz kanał  YouTube

# IDEALNA GRANULACJA





Zabezpieczenie leja gumową uszczelką (redukcja pylenia)

Szeroki i bezpieczny lej

Wykonanie ze stali nierdzewnej

Podwójne noże

Uszczelka zapobiega pyleniu

Prosty panel sterowania

Solidne domknięcie

Różne średnice oczka sita

Czujnik otwartej pokrywy

Chwytnak do worka

Skrzynka elektryczna

Silnik elektryczny

Regulowane nóżki

# Młynek do bułki tartej MTB-4

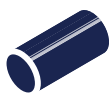
# SPECJALNIE DLA TWOICH POTRZEB

## MŁYNEK DO BUŁKI TARTEJ MTB-4 / MTB-7

Urządzenie przeznaczone jest do mielenia produktów piekarskich, cukierniczych oraz wielu innych celem uzyskania odpowiedniej finalnej granulacji z myślą o dalszej obróbce lub dalszej części procesu. Uzyskany w ten sposób produkt można użyć do dalszego procesu produkcyjnego minimalizując ewentualne straty produkcyjne lub uzyskiwać odpowiedni efekt finalnego produktu przeznaczonego już do sprzedaży.



łatwe i bezpieczne  
sterowanie



stal nierdzewna  
AISI 304



bezpieczne  
użytkowanie

### MTB-4



szeroki  
lej wsadowy



wielkość sita  
do wyboru



ostre noże  
do cięcia i mielenia

### MTB-7



# NAJWAŻNIEJSZE FUNKCJE

Cały korpus młynka do bułki tartej / rozdrabniacza do ciasta wykonywany jest z najwyższej jakości stali kwasoodpornej AISI 304.

Dbając o najwyższe standardy jakości i higieny, całość jest dodatkowo poddawana operacji kulczkowania, co powoduje uzyskanie odpowiednio gładkiej powierzchni, wygładza spawy i daje efektowny wygląd.

Na górze urządzenia znajduje się powiększony lej, który umożliwia wsypanie większej ilości surowca do mielenia. Celem usztywnienia i zwiększenia odporności na uderzenia, lej jest dodatkowo uźebrowany / przeginany.

Rant leja jest zaginany celem ochrony operatora przed jakimikolwiek urazami.

Wlot do rury zasypowej chroniony jest nacinaną uszczelką gumową. Jej zastosowanie chroni przed nadmiernym pyleniem, oraz chroni noże urządzenia, oraz silnik przed ewentualnymi przeciążeniami spowodowanymi zbyt mocnym zapełnieniem rury.

Ergonomicznie dobrana wysokość rury zasypowej chroni pracownika przed bezpośrednim kontaktem z nożami i przed dostępem do wnętrza komory mielenia.

Już na etapie projektowania młynka do bułki tartej konstruktorzy zaprojektowali pierścień dociskający uszczelkę, który jednocześnie umożliwia łatwą jej wymianę.

Efekt intensywnego mielenia dają dwa , wysokoobrotowe noże. Noże zostały zaprojektowane z myślą o odpowiednim cięciu i mieleniu produktu – nóż górny ukosowany służący do wstępnego cięcia oraz nóż dolny prosty służący do miażdżenia i efektywnego przepchnięcie produktu przez zainstalowane sito.

Dostęp do noży chroniony jest za pomocą czujnika indukcyjnego. Otwarcie wysypu powoduje automatycznie brak możliwości uruchomienia urządzenia – BHP w trosce o Twoje bezpieczeństwo.

Granulacja produktu regulowana jest za pomocą wymiennych sit. Standardowo młynek wyposażony i dostarczany jest do klienta już z 3 sitami o oczkach 3,4 i 5 mm.

Aby sprostać wymaganiom najbardziej wymagających klientów dostępne są sita aż do 10 mm średnicy – skok co 1 mm.



# Młynek do bułki tartej MTB-4

Dbając o minimalizowanie wpływu urządzenia na środowisko, połączenie sita z lejem jest dodatkowo uszczelnione profilowaną uszczelką, a lej jest łatwo otwierany i dociskany za pomocą zaczepu.

Otwieranie, zamykanie leja, wymiana sita odbywa się bez używania jakichkolwiek narzędzi – TOOL FREE.

Kolejnym ważnym aspektem ergonomicznej i przyjaznej pracy z młynkiem do bułki tartej produkcji MECH-MASZ jest standardowe wyposażenie leja wysypowego w zaczep worka.

Worek przeznaczony do gromadzenia zmielonego produktu można w łatwy sposób zamocować do wylotu młynka i odpowiednio docisnąć.

Całość konstrukcji usytuowana jest na 4 nogach, poszerzonych celem zapewnienia pełnej stabilności.

Nogi wyposażone są w regulowane stopki, które umożliwią wypoziomowanie młynka do każdego podłoża.

Celem ułatwienia transportu, nogi urządzenia posiadają dodatkowe poprzeczki boczne, które dają możliwość wjazdu wózkami paletowymi i jego transport bez jakiegokolwiek wysiłku.

Pełną stabilność dodatkowo poprawia fakt usytuowania silnika na samym dole urządzenia, co powoduje obniżenie środka ciężkości, dzięki czemu urządzenie jest stabilne, a jego przewrócenie jest praktycznie niemożliwe.

Celem prostego szybkiego serwisu całość elementów elektrycznych usytuowana jest w skrzynce na tylnej ścianie urządzenia.

Dostęp do nich jest prosty i nie wymagający skomplikowanych operacji technicznych.



## DANE TECHNICZNE

Wydajność: do 500 kg/h

Wymiary : 75 x 75 x 147[cm]

Moc : 4[KW]

Zasilanie: 400 Volt / 50 Hz

Waga : 63[kg]

Średnica oczka w sitach : Sito I – 3,  
Sito II- 4, Sito III- 5 [mm]

\* opcjonalnie sita od 2 do 10 mm

ZOBACZ  
FILM NA  
STRONIE



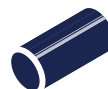
Subskrybuj nasz kanał 

# Młynek do bułki tartej MTB-7

## WYDAJNY KOMPAKTOWY ESTETYCZNY



łatwe i bezpieczne  
sterowanie



stal nierdzewna  
AISI 304



bezpieczne  
użytkowanie



szeroki  
lej wsadowy



wielkość sita  
do wyboru



ostre noże  
do cięcia i mielenia

- Przeznaczony do mielenia wysuszonych ciast, chleba oraz innych produktów.
- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej.
- Samodzielne urządzenie.
- Solidna i stabilna konstrukcja zapewniająca ciągłą pracę przez długie godziny i wysoką wydajność.
- Podwójne ostrza z nowym systemem wspomaganie mielenia (*zastosowane wyłącznie w naszym młynku*) gwarantują pożądane rezultaty.
- Uchwyt do łatwego mocowania worków.
- Łatwa i szybka wymiana sit (*3 sita w komplecie*) o oczkach: 5, 4, 3 mm, co zapewnia pożądany rozmiar końcowego produktu.
- Podstawa z regulowaną wysokością nóg.
- Ochrona przed pyleniem.

## DANE TECHNICZNE

Wydajność: do 850 kg/h  
Wymiary : 82 x 97 x 148,5[cm]  
Moc : 7,5 [KW]  
Zasilanie: 400 Volt / 50 Hz  
Waga : 109 [kg]  
Średnica oczka w sitach : Sito I – 3,  
Sito II- 4, Sito III- 5 [mm]  
\* opcjonalnie sita od 2 do 10 mm



# Lider w branży

MECH- MASZ Szczeciński sp. j. to lider branży wśród polskich producentów maszyn do piekarni i cukierni.

Firma MECH- MASZ Szczeciński sp. j. założona w 1986r to lider branży wśród polskich producentów maszyn do piekarni i cukierni. Od 40 lat głównymi cechami wyróżniającymi markę MECH-MASZ są dopasowanie do wymagań klientów oraz doskonała, jakość wyrobów

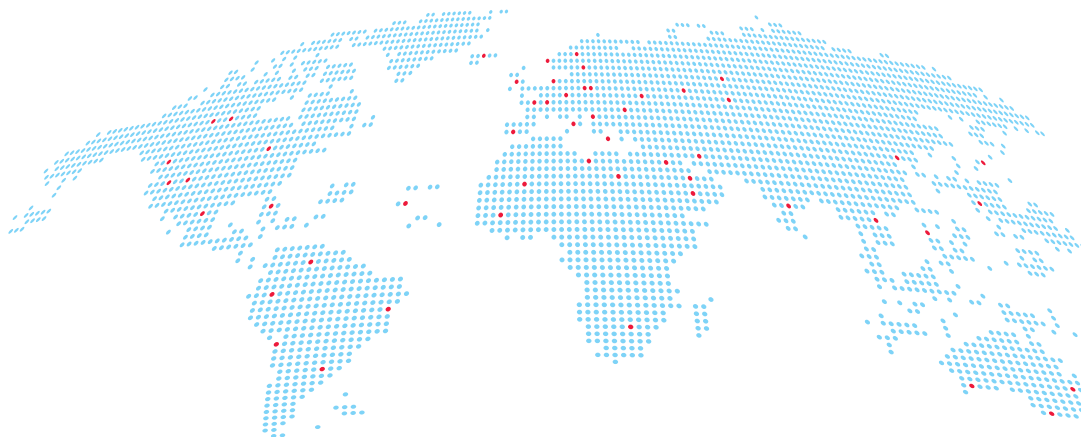
Wszystkie nasze działy (dział konstrukcyjny, hala produkcyjna, dział sprzedaży, logistyka, serwis) są zlokalizowane w jednym miejscu, co daje najlepsze możliwe rezultaty przepływu informacji bezpośrednio od klienta do odpowiedniego działu i pozwala na szybką reakcję. Dzięki temu jesteśmy w stanie zaoferować doskonałe wsparcie i obsługę klienta w całym obszarze naszej działalności. Dostarczamy nasze maszyny bezpośrednio z naszych magazynów do klientów i dystrybutorów w Polsce, Europie i na innych kontynentach na całym świecie. Firma bierze udział we wszystkich najważniejszych targach w Polsce i Europie, takich jak POLAGRA, IBA, EUROPAIN itp. 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 65 krajów świata.





[www.mech-masz.com.pl](http://www.mech-masz.com.pl)

już  
**40**  
lat  
na rynku



**Mech  
Masz**  
Szczeciński

**MECH-MASZ Szczeciński sp. j.**



SCAN QR CODE

📍 Jaroszewo 80, 88-400 Żnin, POLAND 📞 +48 52 30 31 238 +48 52 30 31 239 📧 [mechmasz@mech-masz.com.pl](mailto:mechmasz@mech-masz.com.pl)

*Zdjęcia prezentowane w naszych katalogach mają charakter poglądowy i służą jedynie do przedstawienia ogólnego wyglądu produktów. Zdjęcia te nie stanowią w pełni dokładnej wizualizacji oferowanego produktu. Ostateczny wygląd produktu może różnić się od tego przedstawionego na zdjęciach, a wszelkie istotne szczegóły powinny być potwierdzone za pomocą dostępnych specyfikacji produktu. W razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt z naszym przedstawicielem handlowym.*