

Danler

MS-40/60

MS-80/100

Миксеры
планетарные



Видео

Миксеры позволяют автоматизировать процесс взбивания/перемешивания различных масс и применяются в кондитерских и хлебопекарных цехах, на пищевом производстве, на предприятиях общественного питания: в кафе, ресторанах.

Высокая производительность. Четыре скорости вращения месильного органа. Быстроразъемный надежный механизм крепления рабочего органа. Дежа из нержавеющей стали. Надежность и простота эксплуатации.

НАЗНАЧЕНИЕ

Для взбивания/перемешивания различных кремов (яичных, сливочных), белковых масс, суфле, муссов и различных начинок.

Используется при производстве различных кулинарных и хлебобулочных изделий.

ОСОБЕННОСТИ



Четыре скорости вращения рабочего органа.



Системы безопасности для предотвращения травмирования оператора.



Быстросъемный надежный механизм крепления рабочего органа для быстрой замены при работе с массами разной плотности.



Дежа выполнена из нержавеющей стали AISI 304, что обеспечивает долгий срок эксплуатации и предотвращает коррозию.



Таймер работы рабочего органа.



Корпус выполнен из углеродистой стали и покрашен молотковой эмалью.



Электрический привод подъема/опускания дежи (MS-60-100).



Надежность и простота эксплуатации.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MS-40	MS-60	MS-80	MS-100
Тип оборудования	Миксер планетарный			
Объем дежи, л	40	60	80	100
Рабочие органы в комплекте	Венчик, лопатка, крюк, дежа			
Скорость вращения рабочего органа, об/мин	150/226/305/458	90/134/239/360	88/131/236/354	89/134/239/360
Напряжение сети, В	380			
Мощность, кВт	1,1	2,8	4,0	5,5
Масса, кг	216	379	446	476
Габаритные размеры ШxГxВ, мм	670x840x1170	740x1040x1520	795x1160x1630	825x1120x1815

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.