

Sabit Kazanlı Spiral Mikser

Spiral Mixer with Fixed Bowl

Спиральный тестомеситель со стационарной дежой

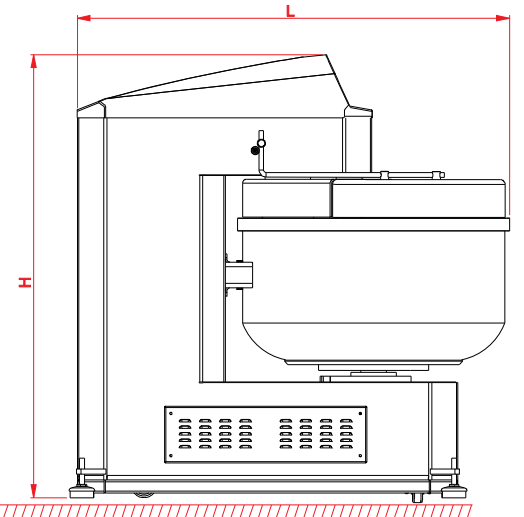
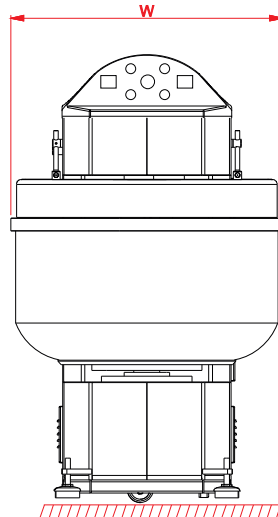


32





| Model<br>Model<br>Модель                                       | Birim<br>Unit<br>Ед. Изм. | PMSP 40   | PMSP 100  | PMSP 120 | PMSP 160  | PMSP 250 |
|--|---------------------------|-----------|-----------|----------|-----------|----------|
| Un kapasitesi<br>Flour capacity<br>Макс. кол-во муки           | kg<br>kg<br>кг            | 25        | 62        | 75       | 100       | 150      |
| Hamur kapasitesi<br>Dough capacity<br>Макс. кол-во теста       | kg<br>kg<br>кг            | 45        | 100       | 120      | 160       | 250      |
| Kazan Ölçüleri (Øxh)<br>Bowl sizes (Øxh)<br>Размеры дежи (Øxh) | mm<br>mm<br>мм            | 500x360   | 700x390   | 800x430  | 900x430   | 1000x470 |
| Genişlik (W)<br>Width (W)<br>Ширина (W)                        | mm<br>mm<br>мм            | 530       | 700       | 830      | 930       | 1030     |
| Uzunluk (L)<br>Length (L)<br>Длина (L)                         | mm<br>mm<br>мм            | 950       | 1250      | 1330     | 1420      | 1570     |
| Yükseklik (H)<br>Height (H)<br>Высота (H)                      | mm<br>mm<br>мм            | 1070      | 1250      | 1340     | 1440      | 1510     |
| Elektrik gücü<br>Electrical power<br>Электрическая мощность    | kW<br>kW<br>кВт           | 1,5 - 2,5 | 3,5 - 5,5 | 4 - 6    | 5,5 - 7,5 | 7,5 - 10 |
| Makine ağırlığı<br>Weight of machine<br>Масса оборудования     | kg<br>kg<br>кг            | 220       | 450       | 500      | 650       | 800      |



Porlanmaz otomatik spiral mikserin özelliği çok daha kısa sürede ve küçük gramajlarda hamur yoğurabilmesidir. Spiral hamur yoğurma makineleri yoğurma zamanını kısalttığı için fırın ve pastanelerde tercih edilmektedir. Aynı zamanda daha homojen bir hamur karışımı elde edilir, böylece ekmeğin hacmi daha büyük olur. Makine manuel ve otomatik olarak çalışabilir ve iki adet zaman ayarı mevcuttur. Kazan spiral kol ve kesme bıçağı paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Kazan ters istikamette döndürülebilir. Kayış ile tahrik edildiğinden sessiz çalışır. Hareketlidir, sabitleme aparatları mevcuttur. Acil durdurma fonksiyonu ve kazan kapağında güvenlik sistemi mevcuttur.



Spiral kneading machines are commonly preferred by bakery and pastry shops in order to shorten the usual kneading time. It enables to make very little flour to dough. This also provides more homogenate dough mixture and bigger volume bread. Machine works in manual and automatic cycle with two programmable timers. The bowl, spiral arm and bar are made of stainless steel. Reverse bowl rotation. Due to belt transmissions of main power the machine noise level is quite low. Mixer is mobile and there is a fixing device on the mixer. The emergency stop function and the security system on the cover are available. It can be moved easily thanks to its wheels.



Особенность этого спирального тестомеса заключается в том, что замес теста осуществляется в самое короткое время. Интенсивный замес улучшает качество выпекаемой продукции. Работает в ручном и автоматическом режимах, на двух скоростях. Все элементы конструкции, контактирующие с тестом и защитная решетка - выполнены из нержавеющей стали. Имеется реверсивное вращение емкости. Легко передвижная машина, также фиксируется в нужном месте. Дежа и спиральный стержень вращаются одновременно при работе. Отдельный привод у дежи. Работают бесшумно и без вибрации. Экономный расход электроэнергии. Легкая чистка и обработка деталей.