

## Sabit Kazanlı Spiral Mikser

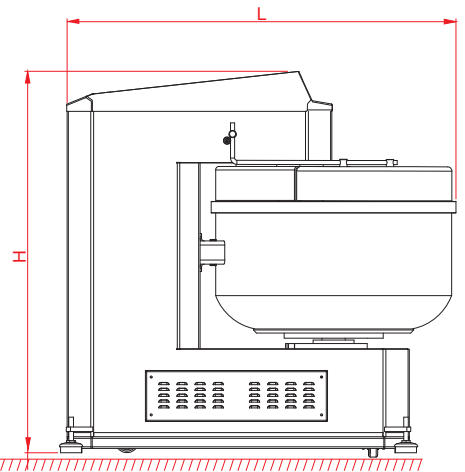
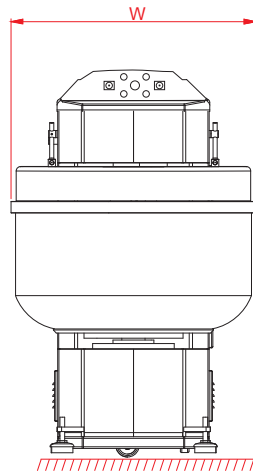
## Spiral Mixer with Fixed Bowl

## Спиральный тестомеситель со стационарной дежой





Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMSP 40	PMSP 60	PMSP 100	PMSP 120	PMSP 160	PMSP 250
Un kapasitesi Flour capacity Макс. кол-во муки	kg kg кг	25	35	62	75	100	150
Hamur kapasitesi Dough capacity Макс. кол-во теста	kg kg кг	40 (+5)	60 (+5)	100 (+7)	120 (+7)	160 (+8)	250 (+8)
Kazan Ölçüleri (Øxh) Bowl sizes (Øxh) Размеры дежи (Øxh)	mm mm мм	500x360	600x320	700x390	800x430	900x430	1000x470
Kazan hacmi Bowl volume Объем дежи	lt l л	70	90	150	215	270	370
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	530	620	700	830	930	1030
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	950	1130	1250	1330	1420	1570
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1070	1200	1250	1340	1440	1510
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	1,5 - 2,5	2,5 - 3,2	1,1 - 3,5 - 5,5	1,1 - 4 - 6	1,1 - 5,5 - 7,5	1,1 - 7,5 - 10
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	220	300	450	500	850	920



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.