

Mobil Kazanlı Spiral Mikser

Spiral Mixer with Mobile Bowl

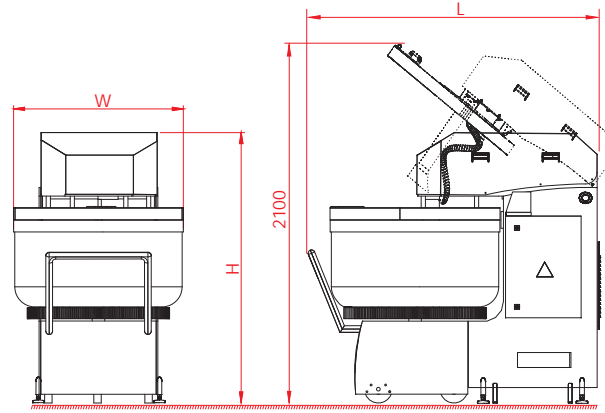
Спиральный тестомеситель с подкатной дежой

46





Model Model Модель	Birim Unit Ед. Изм.	PMSP 250M
Un kapasitesi Flour capacity Макс. кол-во муки	kg kg кг	150
Hamur kapasitesi Dough capacity Макс. кол-во теста	kg kg кг	250 (+8)
Kazan Ölçüleri (Øxh) Bowl sizes (Øxh) Размеры дежи (Øxh)	mm mm мм	1000x495
Kazan hacmi Bowl volume Объем дежи	lt l л	405
Genişlik (W) Width (W) Ширина (W)	mm mm мм	1040
Uzunluk (L) Length (L) Длина (L)	mm mm мм	1600
Yükseklik (H) Height (H) Высота (H)	mm mm мм	1600
Elektrik gücü Electrical power Электрическая мощность	kW kW кВт	16
Makine ağırlığı Weight of machine Масса оборудования	kg kg кг	1250
Yedek kazan ağırlığı Weight of spare bowl Масса дополнительной дежи	kg kg кг	170



Mobil Kazanlı Otomatik Spiral Mikserin önemli özelliklerinden biri hamuru çok kısa sürede yoğurabilmesidir. Küçük gramajlardaki unu bile hamur haline getirebilen makine, kullanıcıya hem zaman hem de enerji tasarrufu sağlar. En önemli özelliği ise hareketli kazanı sayesinde yedek kazan kullanılabilmesidir.

- Gıdyla temas eden tüm bölgeler, gıdaya uygun malzemeden imal edilmiştir. (Kazan, spiral, sıyrıcı bıçak v.s)
- Kazan dişli sistemi ile hareket ettirildiğinden, yoğurma sırasında kesinlikle kayma yapmaz ve böylelikle kazan sabit hızda yoğurma işlemine devam eder.
- Makine üzerinde hamur ısı göstergesi mevcuttur.
- Yoğurma süresi isteğe bağlı olarak ayarlanabilir.
- Kayış kasnak sistemi sayesinde sessiz çalışır.
- Makine manuel ve otomatik olarak çalışabilir ve iki adet zaman ayarı mevcuttur.
- Hareketlidir, sabitleme aparatları mevcuttur.
- Acil durdurma fonksiyonu ve kazan kapağında güvenlik sistemi mevcuttur.
- Kazan geriye dönme özelliği.



Spiral mixer with mobile bowl provides to mix the dough in a short time. It enables to make very little flour to dough and also more homogenate dough mixture and bigger volume bread. One of the most important specifications of this mixer is mobile bowl. This specification of mixer allows us to use extra bowl.

- Energy and time saving
- Bowl, spiral arm and bar are made of stainless steel.
- By means of the gear driving system bowl is stable and in provides to mix dough in a stable speed.
- There is an indicator which shows temperature of dough
- Kneading time can be adjusted according to wish
- 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.
- Machine works in manual and automatic cycle with two programmable timers.
- Reverse bowl rotation.



Автоматические спиральные тестомесильные машины для замеса теста, с откатной дежей, замесят тесто в самые кратчайшие сроки. Особая форма спирали позволяет замешивать даже небольшое количество теста. Замес происходит без разрывов, напряжения и стресса для теста. Одним из самых важных технических характеристик этого тестомеса это откатная дежа. Эта спецификация позволяет использовать дополнительную дежу.

- Экономный расход электроэнергии.
- Дежа и месильные органы - из нержавеющей стали.
- С помощью системы зубчатого привода, дежа стабильна крутится и обеспечивает смешивать тесто с равномерной скоростью.
- Имеет термоиндикатор, который показывает температуру теста
- Время замеса можно отрегулировать по желанию
- Работают бесшумно и без вибрации.
- Машина это подвижная и существует фиксирующее устройство для фиксирования.
- Существуют аварийная остановка на машине и аварийный переключатель на крышке дежи.
- Работает в ручном и автоматическом режимах, на двух скоростях.
- Дежа крутится обратно.