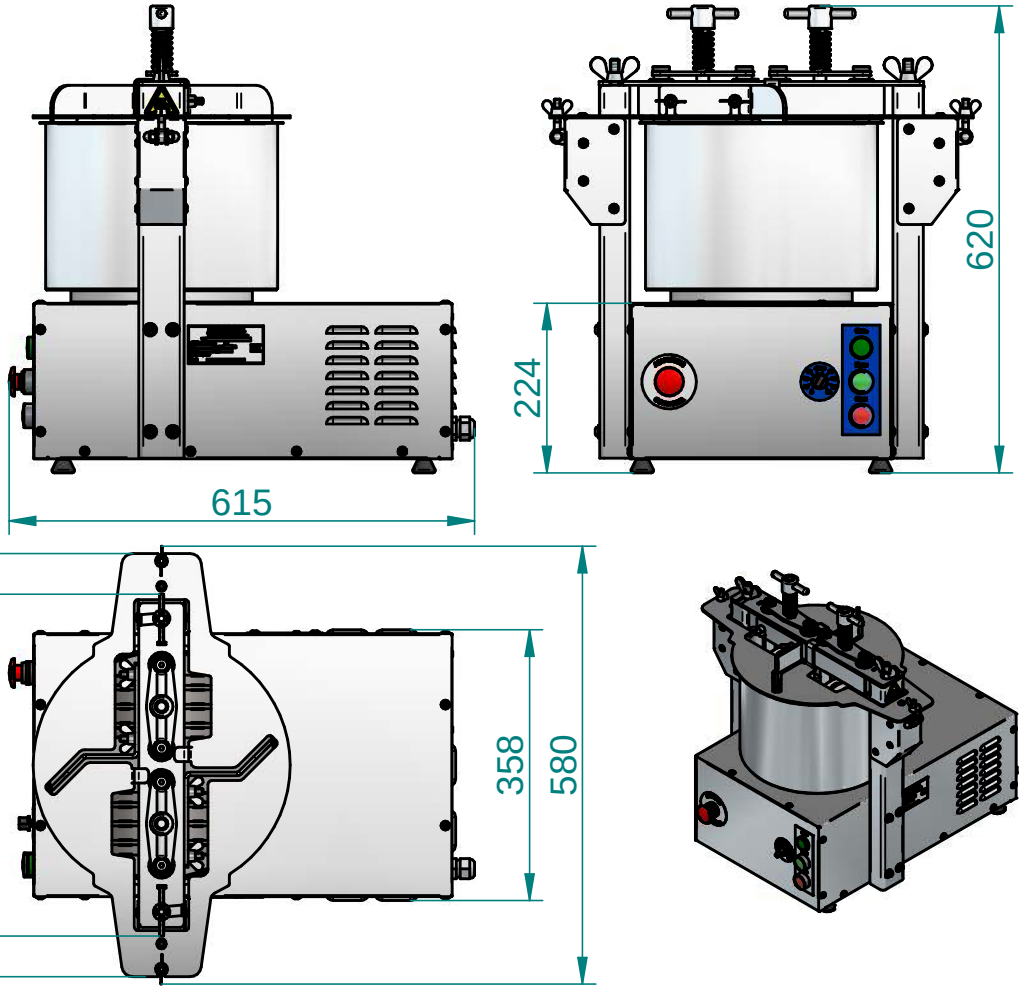


Меланжер для шоколада МШ-07

Наименование параметра	Величина
Код изделия	9913
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,55
Номинальное напряжение, В	230
Род тока	1N/PE
Частота тока, Гц	50
Рабочая температура	+10...+45
Скорость вращения чаши, об/мин.	0 90
Способ монтажа	Настольный
Максимальная загрузка, кг.	7,0
Максимальные габаритные размеры, мм.	
- длина	615
- ширина	580
- высота	620
Масса машины, не более, кг.	72

Меланжер для шоколада МШ-07 предназначен для использования на любых преприятиях общественного питания для перетирания какао бобов, сахара, орехов и других сыпучих ингредиентов до пастообразного состояния.

Управление работой машины осуществляется с электромеханической панели.

Перетиранаие сыпучих инредиентов производится в чаше меланжера при её врвщении с помощью каменных жерновов (бегунов).

Металлические детали машины, контактирующие с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали; пластиковые - из полиамида.

В качестве смазки вращающихся и трущихся поверхностей деталей меланжера привода вращения чаши применена смазка *Molykote G0050FG* с наличием пищевого допуска H1 NSF.

Для эксплуатации меланжер устанавливается на ровное устойчивое основание без необходимости дополнительного монтажа.