DANLER

Danler

MS-60/200

Миксеры планетарные



ГАРАНТИЯ 1 ГОД ГАРАНТИЯ

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. Быстросъемный 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-60	MS-80	MS-100	MS-150	MS-200
Тип оборудования	Миксер планетарный				
Объем дежи, л	60	80	100	150	200
Рабочие органы в комплекте	Венчик, лопатка, дежа				
Скорость вращения рабочего органа, об/мин	90/134/239/360	88/131/236/354	89/134/239/360	0-580	0-540
Напряжение сети, В	380				
Мощность, кВт	2,8	4,0	5,5	7,5	8,5
Масса, кг	379	446	476	560	960
Габаритные размеры ШхГхВ, мм	740x1040x1520	795x1160x1630	825x1120x1815	1390x1125x1965	1390x1125x2230

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.