DANLER

Danler MS-7 MSR-7

Миксеры планетарные



ГАРАНТИЯ 1 ГОД ГАРАНТИЯ

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. Плавная регулировка скорости вращения рабочего 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

- Плавная регулировка скорости вращения рабочего органа.
- Дежа выполнена из нержавеющей стали AISI 304, что обеспечивает долгий срок эксплуатации и предотвращает коррозию.
- Быстросъемный надежный механизм крепления рабочего органа для быстрой замены при работе с массами разной плотности.
- Корпус выполнен из алюминия и покрашен молотковой эмалью.
- Ручной механизм опускания «головы» машины.
- Ременной приводной механизм для работы с более густыми массами (MSR-7).
- Системы безопасности для предотвращения травмирования оператора (MSR-7).
- Надежность и простота эксплуатации.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MS-7	MSR-7
Тип оборудования	Миксер планетарный	
Объем дежи, л	7	
Рабочие органы в комплекте	Венчик, лопатка, крюк, дежа	
Скорость вращения рабочего органа, об/мин	0-882	0-861
Напряжение сети, В	220	
Мощность, кВт	0,28	0,51
Масса, кг	37,8	19
Габаритные размеры ШхГхВ, мм	235x415x520	410x240x400

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.

DANLER

Торговый представитель компании Danler

117105, Россия, г. Москва,
1-й Нагатинский проезд, д. 4, офис 414
Тел.: 8 800 555-18-52
E-mail: info@dnlr.ru, https://dnlr.ru