

Danler PQ-220

Тестомес
для дрожжевого
теста



Данная тестомесильная машина позволяет автоматизировать процесс замешивания и вымешивания теста и аналогичных составов на хлебозаводах, пекарнях и на любых других средних и крупных предприятиях общепита, занимающихся изготовлением пищевых изделий.

Высокая производительность и скорость вращения месильного органа. Цифровая панель управления и дублирующая электромеханическая панель. Машина имеет два двигателя (для дежи и спирали) и реверсивное движение дежи. Надежность и простота в эксплуатации. Независимые таймеры на каждую скорость.

НАЗНАЧЕНИЕ

Для замешивания и вымешивания пшеничного, ржаного, ржано-пшеничного дрожжевого теста, картофельного пюре, творожной массы с различной основой и консистенцией и аналогичных составов.

Используются при производстве хлеба, пирогов, слоек, печенья, хвороста, тортов, и других аналогичных изделий

ОСОБЕННОСТИ



Высокая скорость и производительность машин благодаря мощному двигателю 9,75 кВт.



Цифровая и дублирующая электромеханическая панель управления работы машины.



Ручной и автоматический режимы работы машины.



Модель имеет два двигателя (для дежи и спирали) и возможность реверсивного движения дежи для облегчения выгрузки продукта и проведения санитарно-гигиенических мероприятий.



Два независимых таймера с диапазоном от 0 до 60 мин. При поднятии решетки таймер автоматически ставится на паузу.



Дежа выполнена из пищевой нержавеющей стали AISI 304, для предотвращения коррозии и повышения износостойкости.



Высота ножек регулируется, для компенсации неровностей пола и придания машине устойчивого положения.



Вибрация и шум сводятся к минимуму за счет надежной системы ременных приводов.



Корпус миксера выполнен из углеродистой стали, покрытой молотковой эмалью, что обеспечивает его защиту от внешнего воздействия и презентабельный внешний вид.



Надежность и простота в эксплуатации.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	PQ-220
Тип оборудования	Машина тестомесильная для дрожжевого теста
Тип дежи	Стационарная
Объем дежи, л	220
Скорость вращения месильного органа, об/мин	106/225
Скорость вращения дежи, об/мин	11/22
Наличие реверсивного вращения дежи	Есть
Возможность вращения дежи без вращения месильного органа	Есть
Система защиты оператора (выключение машины при откидывании защитной решетки)	Есть
Наличие дублирующей (электромеханической) панели управления	Есть
Наличие таймера работы для каждой скорости	Есть
Опорные элементы	Винтовые ножки
Мощность, кВт	9,75
Масса, кг	730
Габаритные размеры ШxГxВ, мм	950x1470x1500

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.



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>

Торговый представитель компании Danler