



SM 130-320 Miesiarki spiralne z dzieżą stałą

Są to miesiarki z dzieżami o pojemności od 130l do 320l (od 80 kg do 200 kg ciasta), przeznaczone do mieszenia ciasta o zawartości wody minimum 40%. Minimalna ilość ciasta w dzieży podczas mieszenia to 10% miary maksymalnej. Maszyny posiadają korpus wykonany ze stali lakierowanej. Na życzenie istnieje możliwość wykonania ich ze stali nierdzewnej. Dzieża, spirala, zgarniacz ciasta i druciana pokrywa dzieży wykonane są ze stali kwasoodpornej. Można wyposażyć miesiarki w pełną pokrywę dzieży z tworzywa sztucznego. Urządzenia posiadają dwubiegowe silniki napędu spirali i jednobiegowy silnik napędu dzieży. Wyposażone są w przełącznik na tryb manualny, co pozwala kontynuować pracę w przypadku awarii systemu elektronicznego. Dzięki zastosowaniu przekładni pasowych urządzenia pracują wyjątkowo cicho. Łatwy w obsłudze panel sterujący pozwala na ustawienie czasu mieszenia na I i II biegu oraz temperaturę graniczną ciasta. Jako opcję proponujemy cyfrowy panel dotykowy, co umożliwia pełne programowanie i zapisanie procesu mieszenia. Zasilanie 400 V.



Model	Pojemność dzieży (kg/l)	Średnica dzieży (cm)	Całkowita moc (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)
SM 130	80/130	70	4,25	134/73/136	516
SM 180	120/180	75	6,1	137/78/136	536
SM 260	160/260	86	7,1	147/90/142	585
SM 320	200/320	94	9	164/98/153	852