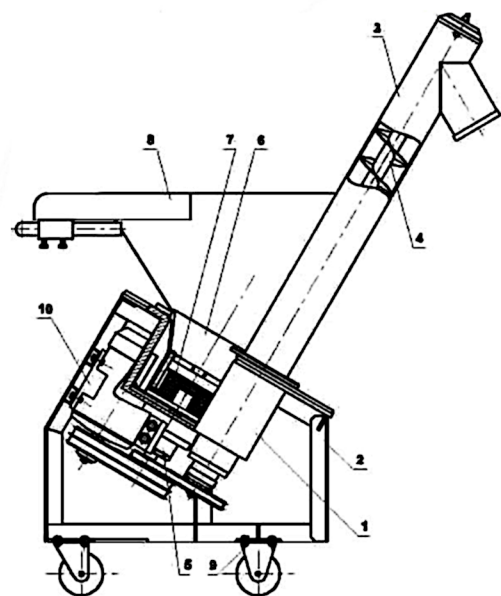




SMOK - Przesiewacze do mąki

Są to urządzenia przeznaczone do oczyszczania i spulchniania mąki. Występują w dwóch wersjach – z korpusem stalowym, malowanym lub ze stali nierdzewnej. Poprzez kosz zasypowy oraz wirnik z sitem mąka przedostaje się do komory przesiewacza, a stamtąd podajnikiem ślimakowym, zamocowanym w rurze podającej, oczyszczona już mąka jest transportowana na zewnątrz urządzenia. Istnieje możliwość doposażenia przesiewacza w przystawkę do tarcia suchej bułki, łatwą i szybką w montażu. Zgodnie z zaleceniami HACCP przesiewacz do mąki stanowi w piekarni, czy cukierni Krytyczny Punkt Kontrolny (CCP), bowiem czystość mąki ma decydujące znaczenie dla kontrolerów Sanepidu. Wymagane zasilanie to 400 V.



Model	Prędkość obrotowa wirnika (obr/min)	Wydajność (kg/h)	Moc silnika (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)
SMOK	960	2500	1,1	134 x 70 x 112	135