

GNIOTOWNIK DO MAKU

Gniotownik do maku to specjalistyczne urządzenie przeznaczone do mechanicznego rozdrabniania i zgniatania maku, używanego w produkcji wyrobów cukierniczych i piekarskich. Dzięki odpowiednio zaprojektowanemu systemowi walców, gniotownik skutecznie rozluźnia strukturę maku, poprawiając jego właściwości smakowe oraz ułatwiając dalsze przetwarzanie – na przykład przy przygotowywaniu mas makowych.

Urządzenie wykonane jest w całości ze stali nierdzewnej, co zapewnia wysoką odporność na korozję, łatwość w utrzymaniu higieny i spełnienie wymogów sanitarnych obowiązujących w przemyśle spożywczym. Kompaktowa konstrukcja umożliwia łatwą integrację z liniami produkcyjnymi, a prosty, intuicyjny system obsługi pozwala na szybką i bezproblemową eksploatację.

Gniotownik może być używany jako samodzielne stanowisko lub w połączeniu z kotłem warzelno-parzelnym, tworząc zintegrowany zestaw do przygotowania gotowej masy makowej. To niezawodne i wydajne rozwiązanie, które znajduje zastosowanie w cukierniach, piekarniach oraz zakładach produkcji spożywczej, gdzie liczy się jakość i powtarzalność przetwarzanego surowca.



Model	wymiary: szerokość x długość x wysokość (mm):	MOC [kW]	OBROTY SILNIKA [obr. / min.]	PRĘDKOŚĆ OBROTÓW WALCÓW - gniotący - zabierający [obr. / min]	ŚREDNICA WALCÓW [mm]	WYDAJNOŚĆ [kg / h]	SZEROKOŚĆ ROBOCZA WALCÓW [mm]
RE	500x415x445	0,55	920	320 160	56	50	150