



MK – Maszyny do kremów

Maszyny MK są przeznaczone do produkcji kremów oraz innych mas spożywczych wymagających jednoczesnego mieszania i podgrzewania – do maksymalnej temperatury 160 °C. Specjalne mieszadło z wbudowanymi zgarniakami skutecznie zapobiega przypalaniu i przywieraniu produktu do ścianek kotła, co jest szczególnie ważne przy pracy z gęstymi masami.

Podgrzewanie odbywa się za pomocą gorącego oleju cyrkulującego między ściankami kotła, co gwarantuje równomierną temperaturę. Urządzenia pracują w dwóch prędkościach roboczych, co pozwala dopasować intensywność mieszania do rodzaju masy. Wszystkie elementy mające kontakt z produktem wykonane są z wysokiej jakości stali kwasoodpornej, co zapewnia higienę i trwałość. Kocioł jest uchylny i wyposażony w blokadę w pozycji 90°, co znacznie ułatwia jego opróżnianie i mycie. Dzięki kompaktowej konstrukcji i łatwej obsłudze maszyna sprawdza się zarówno w cukierniach, jak i zakładach przetwórstwa. Zasilanie: 400 V.



Model	Pojemność (l)	Zalecane wypełnienie kotła (l)	Wymiary (cm) szer.xdł.xwys.	Waga (kg)	Moc całkowita (kW)
MK 30	30	3 - 23	940 x 730 x 1460	95	4,4
MK 60	60	4 - 48	940 x 730 x 1460	110	6,4
MK 80	80	4 - 65	940 x 730 x 1460	130	9,8
MK 120	120	12 - 100	1115 x 905 x 1660	240	16,8