

SM – Miesiarki spiralne z dzieżą stałą

Są to miesiarki z dzieżami o pojemności od 60l. do 320l. (od 40 kg ciasta do 200 kg), przeznaczone do mieszenia ciasta o zawartości wody minimum 40%. Minimalna ilość ciasta w dzieży podczas mieszenia to 10% miary maksymalnej dla każdego z typów maszyn. Maszyny posiadają korpus wykonany ze stali lakierowanej. Na życzenie istnieje możliwość wykonania ich ze stali nierdzewnej. Dzieża, spirala, zgarniacz ciasta i druczana 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. Wymagane zasilanie to 400 V. Dzięki zastosowaniu przekładni pasowych nasze urządzenia pracują wyjątkowo cicho. Łatwy w obsłudze panel sterujący pozwala na ustawienie czasu mieszenia na I i II biegu oraz temperaturę graniczną ciasta (za wyjątkiem modeli SM 60 i SM85).

Jako opcję proponujemy modele z cyfrowym panelem dotykowym, co umożliwia pełne programowanie i zapisanie procesu mieszenia. Miesiarki SM wyposażone są w ledowe oświetlenie dzieży.



Model	Pojemność dzieży (kg/l)	Średnica dzieży (cm)	Całkowita moc (KW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)
SM 60	40/60	53	3,0	98/60/109	260
SM 85	60/85	58	3,5	103/62/118	308



Producent maszyn piekarniczych i cukierniczych
Polish bakery machines manufacturer
www.masz.gliwice.pl



Model	Pojemność dzieży (kg/l)	Średnica dzieży (cm)	Całkowita moc (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)
SM 130	80/130	70	4,3	140/72/136	494
SM 180	120/180	75	6,6	143/77/136	513
SM 260	160/260	86	7,6	155/89/142	578
SM 320	200/320	94	9	168/96/153	852



Profesjonalizm budowany na pasji