



SMOK – Przesiewacze do mąki

Przesiewacze SMOK to urządzenia przeznaczone do oczyszczania i napowietrzania mąki przed dalszą obróbką. Występują w dwóch wersjach konstrukcyjnych: z malowanym korpusem stalowym lub wykonanym ze stali nierdzewnej – w zależności od wymagań środowiska pracy. Mąka trafia do urządzenia przez kosz zasypowy, przechodzi przez wirnik z sitem, a następnie do komory przesiewacza. Stamtąd, za pomocą podajnika ślimakowego w rurze podającej, oczyszczona mąka kierowana jest na zewnątrz.

Urządzenie można opcjonalnie wyposażyć w przystawkę do tarcia suchej bułki – montowaną szybko i bez konieczności modyfikacji konstrukcji. Przesiewacz SMOK wspiera utrzymanie wysokiego poziomu higieny i spełnia zalecenia systemu HACCP, mogąc pełnić funkcję Krytycznego Punktu Kontrolnego (CCP) w piekarniach i cukierniach. Zachowanie czystości mąki ma kluczowe znaczenie także przy kontrolach Sanepidu. Wymagane zasilanie: 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