



Spirálový hnětač

Řada s pevnou díží 120 – 250 kg

Spirálové hnětače jsou základním výrobním prostředkem nepostradatelné v pekárnách, pizzeriích, restauracích, barech a hotelových kuchyních. Jsou ideální pro míchání a hnětení těsta. Díky malým kompaktním rozměrům jsou vynikající volbou pro menší i středně velké pekárny a cukrárny.

- ❑ Rovnoměrné promíchání všech složek těsta, a to i v malém množství, které nepřesahuje 5 % objemu díže.
- ❑ Možnost nastavení rychlosti otáček operátorem pro první a druhou rychlosti míchání. Individuální volba rychlosti míchání těsta.
- ❑ Zvýšený výkon hlavního motoru, zvýšená robustnost spirály. Zvýšená síla těla stroje, vozíku a stěny díže.
- ❑ Tělo spirálových hnětačů s pevnou mísou jsou standardně vyrobená z lakované oceli. Na přání lze dodat tělo z nerezové oceli.
- ❑ Tichý chod stroje díky řemenovým převodům.
- ❑ Standardní elektrický rozvaděč z nerezové oceli.
- ❑ Dodatečné, nezávislé nouzové ovládání v případě selhání elektronického systému.
- ❑ Intuitivní ovládací panel, LED podsvícení díže a přesné měření teploty.
- ❑ Stroje jsou vyráběny v souladu s platnými předpisy CE, přičemž jsou dodržovány nejnovější normy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.
- ❑ Plynulá změna otáček.
- ❑ Automatické zastavení po zvednutí víka díže stroje.



Díky frekvenčnímu měniči, který je instalovaný v každém modelu lze zařízení používat pro různé účely v pekařském a cukrářském průmyslu.

TECHNICKÉ PARAMETRY

MODEL	JEDNOTKY	MST 120	MST 180	MST 250
KAPACITA DÍŽE	l	120	60	80
KAPACITA DÍŽE MAX/MIN	kg	80 / 5	120 / 10	150 / 10
MNOŽSTVÍ MOUKY	kg	50	75	90
OTÁČKY MOTORU 1. RYCHLOST	rpm	70 - 120	70 - 120	70 - 120
OTÁČKY MOTORU 2. RYCHLOST	rpm	160 - 220	160 - 220	160 - 220
PŘÍKON	kW	4,6	6,3	8,6
ŠÍŘKA	mm	786	887	982
DÉLKA	mm	1206	1300	1390
VÝŠKA	mm	1376	1362	1440

3 provozní režimy – celkem 6 úrovní rychlosti míchání

TYP TĚSTA		ŽITO	SMĚS ŽITO - PŠENICE	PŠENICE
1. RYCHLOST MÍCHÁNÍ	rpm	40	60	100
2. RYCHLOST MÍCHÁNÍ	rpm	100	160	220