

Миксер КСМ-100



Предназначена для сбивания масс полуфабрикатов при изготовлении тортов, кексов, рулетов и других кондитерских изделий.

Устройство и принцип работы:

Во время работы электродвигатель через вариатор, ремённую передачу и редуктор передает вращение вертикальному валу. Масса взбивается под действием проволочного венчика, ось которого в средней точке закреплена в шарнире, а в верхней соединена поводком с вертикальным валом.

При работе машины ось венчика совершает сложное вращательное движение. Венчик вращаясь вблизи стенок дежи заставляет взбиваемую массу интенсивно циркулировать и ускоряет процесс перемешивания и взбивания.

Необходимая частота вращения вращения венчика достигается во время работы машины регулировкой вариатора с раздвижными дисками. Дежа фиксируется на чугунной подставке и поднимается на нужную высоту, благодаря механическому механизму подъема и опускания дежи (высота подъема дежи до 120 мм). Съём дежи осуществляется после удаления венчика.

Комплект поставки:

- Дежа, 1 шт.
- Лопатка, 1 шт.
- Венчик, 1 шт.
- Упаковка, 1 шт.

Технические характеристики:

Объём дежи, л	100
Производительность, кг/час:	
- кексовые массы	120
- бисквитное тесто	80
- белковый крем	60
Установленная мощность, кВт	2.2

Число оборотов венчика, об/мин:	
- минимальное	220
- максимальное	260
Габаритные размеры, мм	1400x1000x1650
Масса, кг,	500

Тел. +7 937 441 9685 (VIBER), +7 927 396 6228, 8(8412) 68-14-00
Skype: shieldandword E-mail: rusdelo2008@yandex.ru