

میکسر اسپیرال

SPIRAL MIXER

Designer and Manufacturer of Bakery Machinery

PISHRAFT POKHT SAHAR



WWW.SAHARGROUP.IR - PISHRAFTPOKHT@SAHARGROUP.IR

Tel: (+98)21 22674565-8

Fax: (+98)21 22205092



میکسر اسپیرال

SPIRAL MIXER

MODEL: MC40, MC80, MC100, MC130

MC130-MCT130	MC100-MCT100	MC80-MCT80	MC40-MCT40	مشخصات
130	100	80	40	ظرفیت خمیر (KG)
80	62.5	50	25	ظرفیت آرد (KG)
800×430	700×410	700×370	530×350	ابعاد تغار (MM)
830×1550×1550	730×1250×1410	730×1250×1410	570×1000×1050	ابعاد دستگاه (MM)
10	8.5	8.5	4.7	توان مصرفی (KW)
600	510	460	280	وزن دستگاه

- Use electro motors and etc. with the best European brands
- Use The optimal design of spiral horn For better uniformity dough
- Making all relevant parts of the dough (spiral, blade, bowl and door) with steel alloy 304 according with Food industrial standards.
- automatic and manual use options are available
- With a very strong chassis
- Works with fast and slow speed in both clockwise and counter-clockwise bowl rotation
- Thanks to the belt pulley system, it operates very quietly
- Ability to make different types of dough for breads and some pastry
- Water connection for ease of use
- Ability to make very small amount of flour to dough
- Water mixer can be installed in accordance with the customer

- Equipped with full automatic Entering water system, ability to set water temp. and volume of the water
- Ability to equipped with temperature of dough Measuring system.
- Full automatic programmable mixer, including Water mass flow rate, temperature, shift, velocity and pause
- Possibility to choice of bowl door model, including steel doors, Unbreakable polycarbonate doors and special doors

- استفاده از برندهای مطرح اروپایی در تجهیزات دستگاه اعم از الکتروموتورها، لوازم برقی و ...
- استفاده از طرح بهینه شاخ اسپیرال جهت یکنواختی بهتر خمیر
- ساخت کلیه قطعات مرتبط با خمیر اعم از اسپیرال، تیغه، دیگ و درب آن از جنس استیل با آلیاژ 304 مطابق با استانداردهای صنایع غذایی
- قابلیت کاربری دستگاه به صورت دستی و اتوماتیک
- دارای شاسی و بدنه بسیار مقاوم
- قابلیت خمیرگیری با دو سرعت کند و تند و همچنین چرخش دیگ در دو جهت ساعتگرد و پاد ساعتگرد
- دارای سیستم انتقال حرکت بسیار کم استهلاک و کم صدا با استفاده از پولی های گوه ای با ریخته گری و بالانس استاتیک دقیق
- قابلیت آماده سازی انواع خمیر نان های حجیم و نیمه حجیم و برخی از شیرینی جات
- دارای اتصال آب ورودی جهت سهولت خمیرگیری
- قابلیت خمیرگیری در مقیاس کم
- مجهز به سیستم آب گیری تمام اتوماتیک با قابلیت تنظیم دمای آب ورودی با حجم مشخص (MCT)
- قابلیت تجهیز به سیستم اندازه گیری دمای خمیر (بر حسب سفارش) (MCT)
- برنامه پذیری تمام اتوماتیک میکسر، شامل میزان ورودی آب با لیتر و دمای مشخص، تغییر جهت، سرعت و حتی توقف موقت (MCT)
- امکان انتخاب مدل درب دیگ در طرح های مختلف بسته به سلیقه و نیاز مشتری شامل درب های استیل، طلق های پلی کربنات نشکن و درب های خاص جهت هوادهی بیشتر خمیر