

СЕРИЯ PRO.EVO 180-800

Односпиральный тестомеситель с подкатной дежей

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ		PRO.EVO 180	PRO.EVO 220	PRO.EVO 280	PRO.EVO 340	PRO.EVO 440	PRO.EVO 540	PRO.EVO 800
Объем дежи	л	320	320	420	520	660	780	1200
Скорость спирали (мин/макс)	об/мин	75/240	75/240	75/240	75/240	75/240	75/240	55/180
Мощность	кВт	1,5/15	14/17	20/24	22/26,5	26/31	28,5/34	41/49
Вес нетто	кг	1700	1800	2050	2200	2600	2700	3900

Стандартные характеристики:

- Односпиральный тестомеситель с центральным отсекателем.
- Корпус из окрашенной стали на 4-х регулируемых по высоте ножках.
- Дежа, спираль и центральный отсекатель из нержавеющей стали.
- Сенсорная панель управления 7”.
- Два независимых мотора для спирали и дежи.
- Система для регулировки скорости спирали и дежи посредством инвертора (управление с сенсорной панели управления).
- Крышка дежи (для предотвращения проникновения пыли) из нержавеющей стали с синим полиэтиленовым ободком.
- Рабочая область миксера и электрическая панель с уровнем защиты IP65 (полностью защищены от пудровых компонентов и направленных струй воды).
- Передача движения на спираль посредством системы OIL FREE (безмасляная) с шкивами и клиновыми ремнями. Движение дежи обеспечивается соединением между дежей и фрикционным колесом - упругим и наклонным – с редуктором скорости ремня.
- Приводное колесо дежи с противоскользящей, противоконденсатной, противомаслянной системой с теплоизоляцией.
- Тележка для дежи на колесах.
- Захват/отпускание дежи и подъем/опускание головы тестомесителя за счет работы гидравлических цилиндров и центрального блока
- Электрическая панель в отдельном шкафу с правой стороны машины.

По запросу:

- Корпус машины, тележка для дежи, защитные ограждения и силовой шкаф из нержавеющей стали.
- Центральная смазка главных подшипников (ручная или автоматическая).
- Система кондиционирования для электрического шкафа.
- Сенсорная панель управления 10”.
- Интерфейс автоматического дозирования.
- Автоматическое устройство опускания головы (чувствительное кольцо).
- Скребок очистки стенок дежи.
- Датчик температуры теста, установленный внутри вертикального скребка.
- Система охлаждения теста посредством введения криогенных газов.
- Автоматическое открытие по завершению цикла.
- Электрическая панель в отдельном шкафу.

- Воронка для введения микроэлементов.
- Форсунки для загрузки сыпучих/жидких ингредиентов.
- Сливное отверстие на дне дежи.
- Специальные месильные органы (индивидуальный дизайн).
- Байонетное соединение для сменных месильных органов
- Дополнительный месильные органы.