

Danler серия PQ

Тестомесы
для дрожжевого теста

PQ-30 PQ-80
PQ-50 PQ-140



Данные тестомесильные машины позволяют автоматизировать процесс замешивания и вымешивания теста и аналогичных составов на хлебозаводах, в ресторанах, кафе, пекарнях, закусочных и на любых других предприятиях общепита, занимающихся изготовлением пищевых изделий.

Высокая производительность и скорость вращения месильного органа. Цифровая панель управления и дублирующая электромеханическая панель (кроме PQ-30). Машины имеют два двигателя (для дежи и спирали) и реверсивное движение дежи (PQ-80-140). Надежность и простота в эксплуатации.

НАЗНАЧЕНИЕ

Для замешивания и вымешивания пшеничного, ржаного, ржано-пшеничного дрожжевого теста, картофельного пюре, творожной массы с различной основой и консистенцией и аналогичных составов.

Используются при производстве хлеба, пирогов, слоек, печенья, хвороста, тортов, и других аналогичных изделий.

ОСОБЕННОСТИ



Высокая скорость и производительность машин благодаря мощному двигателю.



Цифровая и дублирующая электромеханическая панель управления работы машины (кроме модели PQ-30).



Смена скорости вращения месильного органа без остановки машины с помощью электронной панели управления.



Два независимых таймера с диапазоном от 0 до 30 мин (кроме модели PQ-30). При поднятии решетки таймер автоматически ставится на паузу.



Презентабельный внешний вид.



Корпус миксера выполнен из углеродистой стали, покрытой молотковой эмалью, что обеспечивает презентабельный внешний вид.



Дежа выполнена из пищевой нержавеющей стали AISI-304, для предотвращения коррозии и повышения износостойкости.



Высота ножек регулируется, для компенсации неровностей пола и придания машине устойчивого положения.



Модели PQ-80-140 имеют два двигателя (для дежи и спирали) и возможность реверсивного движения дежи для облегчения выгрузки продукта и проведения санитарно-гигиенических мероприятий.



Надежность и простота в эксплуатации.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Модель | PQ-30 | PQ-50 | PQ-80 | PQ-140 |
|---|--|--------------|---------------|---------------|
| Тип оборудования | Машина тестомесильная для дрожжевого теста | | | |
| Тип дежи | Стационарная | | | |
| Объем дежи, л | 30 | 50 | 80 | 140 |
| Скорость вращения месильного органа, об/мин | 185/280 | 140/280 | 135/270 | 125/250 |
| Скорость вращения дежи, об/мин | 12/24 | | | |
| Наличие реверсивного вращения дежи | Нет | | Есть | |
| Возможность вращения дежи без вращения месильного органа | Нет | Есть | | |
| Система защиты оператора (выключение машины при откидывании защитной решетки) | Есть | | | |
| Наличие дублирующей (электромеханической) панели управления | Нет | Есть | | |
| Наличие таймера работы | Нет | Есть | | |
| Опорные элементы | Винтовые ножки | | | |
| Напряжение сети, В | 380 | | | |
| Мощность, кВт | 1,4 | 2,2 | 3,37 | 5,05 |
| Масса, кг | 147 | 167 | 307 | 400 |
| Габаритные размеры ШxГxВ, мм | 440x790x1070 | 480x820x1070 | 590x1020x1200 | 680x1100x1240 |

Компания Danler постоянно совершенствует свою продукцию. Поэтому мы сохраняем за собой право изменять спецификации и/или дизайн без предварительного уведомления. На иллюстрациях или схемах могут указываться опциональные варианты продукции.

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ

