



ИМПЕКСМАШ

ТОРГОВО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ЦЕНТР

25005, г. Кировоград
ул. Добровольского, 2
тел: 38 (0522) 30-89-20
38 (0522) 30-89-21
38 (067) 520-02-04
38 (050) 487-10-90

“STAR mix”

Промышленные планетарные миксеры (Италия)

Промышленные планетарные миксеры «STAR mix» предназначены для приготовления различных кондитерских масс, таких как яичные и сливочные кремы, белковые массы, муссы, бисквитные, песочные и дрожжевые сорта теста.

Применяются в:

- пекарнях средней и высокой мощности
- кондитерских цехах и фабриках по выпуску кондитерских изделий
- кондитерских участках и цехах при хлебозаводах

Простая, надежная конструкция, использование высококачественных материалов и комплектующих обеспечивают высокие эксплуатационные свойства машин.

Миксер может иметь несколько типов управления:

- механическую систему управления скоростью (2 или 3 скорости);
- частотный преобразователь для плавной регулировки скорости;
- частотный преобразователь + жидкокристаллический дисплей (LCD) с возможностью программирования работы миксера;
- система автоматического подъема или опускания дежи (авто лифт).

В комплект миксера входит дежа и 3 сменных месильных органа - венчик, лопатка, крюк или спираль.



Миксер PL 80



Миксер PL 120

Отличительные особенности планетарных миксеров "STAR mix":

- оптимальные скорости вращения месильного органа;
- все элементы конструкции, контактирующие с взбиваемыми массами, изготовлены из нержавеющей стали;
- обеспечена удобная загрузка компонентов и выгрузка готового продукта;
- усиленный корпус и цилиндрическая дежа, изготовленная методом холодной вытяжки
- из нержавеющей стали без сварных швов, обеспечивают удобство и долговечность в эксплуатации;
- дежа имеет защитную решетку, изготовленную из толстых нержавеющей прутьев, при открывании которой происходит блокировка вращения месильного органа в соответствии с требованиями европейских норм безопасности;
- современный дизайн.



Сенсорная панель управления

Механическая панель управления

Технические характеристики:				
Модель	PL80	PL100	PL120	PL140
Объем дежи, л	80	100	120	140
Мощность, кВт	4,75	4,75	6,25	6,25
Напряжение, В	380/3/50	380/3/50	380/3/50	380/3/50
Количество органов	3	3	3	3
Габаритные размеры, см	125x90x192	125x90x192	145x105x221	145x105x221
Масса, кг	380	390	570	590