

# Danler

# MS-40/60

# MS-80/100

Миксеры  
планетарные



Миксеры позволяют автоматизировать процесс взбивания/перемешивания различных масс и применяются в кондитерских и хлебопекарных цехах, на пищевом производстве, на предприятиях общественного питания: в кафе, ресторанах.

Высокая производительность. Четыре скорости вращения месильного органа. Быстросъемный надежный механизм крепления рабочего органа. Дежа из нержавеющей стали. Надежность и простота эксплуатации.

## НАЗНАЧЕНИЕ

Для взбивания/перемешивания различных кремов (яичных, сливочных), белковых масс, суфле, муссов и различных начинок.

Используется при производстве различных кулинарных и хлебобулочных изделий.

## ОСОБЕННОСТИ



Четыре скорости вращения рабочего органа.



Системы безопасности для предотвращения травмирования оператора.



Быстросъемный надежный механизм крепления рабочего органа для быстрой замены при работе с массами разной плотности.



Дежа выполнена из нержавеющей стали, что обеспечивает долгий срок эксплуатации и предотвращает коррозию.



Таймер работы рабочего органа.



Корпус выполнен из углеродистой стали и покрашен молотковой эмалью.



Электрический привод подъема дежи (MS-60-100).



Надежность и простота эксплуатации.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MS-40	MS-60	MS-80	MS-100
Тип оборудования	Миксер планетарный			
Объем дежи, л	40	60	80	100
Рабочие органы в комплекте	Венчик, лопатка, крюк, дежа			
Скорость вращения рабочего органа, об/мин	116/169/291/428	61/90/160/244	86/127/228/337	76/115/204/370
Напряжение сети, В	380			
Мощность, кВт	1,1	2,8	4	5,5
Масса, кг	240	375	510	590
Габаритные размеры ШxГxВ, мм	940x710x1250	740x1000x1510	680x1074x1600	1120x1600x1750

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.