



# Spirálový hnětač

Řada s pevnou díží 45 – 80 kg

Spirálové hnětače jsou základním výrobním prostředkem nepostradatelné v pekárnách, pizzeriích, restauracích, barech a hotelových kuchyních. Jsou ideální pro míchání a hnětení těsta. Je schopen vymíchat těsta i v malých množstvích nepřesahujících 5 % objemu díže. Díky malým kompaktním rozměrům jsou vynikající volbou pro menší pekárny a cukrárny.

- Možnost nastavení rychlosti otáček operátorem pro první a druhou rychlosti míchání. Individuální volba rychlosti míchání těsta.
- Intuitivní ovládací panel, LED podsvícení díže a přesné měření teploty.
- Tichý chod stroje díky řemenovým převodům.
- Stroje jsou vyráběny v souladu s platnými předpisy CE, přičemž jsou dodržovány nejnovější normy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.
- Standardní elektrický rozvaděč z nerezové oceli.
- Plynulá změna otáček.
- Automatické zastavení po zvednutí víka díže stroje.



## TECHNICKÉ PARAMETRY

MODEL	JEDNOTKY	MST 45	MST 60	MST 80
KAPACITA DÍŽE	l	45	60	80
KAPACITA DÍŽE MAX/MIN	kg	25 / 1,5	40 / 2	60 / 3
MNOŽSTVÍ MOUKY	kg	15	25	37
OTÁČKY MOTORU 1. RYCHLOST	rpm	70 - 120	70 - 120	70 - 120
OTÁČKY MOTORU 2. RYCHLOST	rpm	160 - 220	160 - 220	160 - 220
PŘÍKON	kW	2,2	3,0	3,0
ŠÍŘKA	mm	691	691	691
DÉLKA	mm	916	916	916
VÝŠKA	mm	1178	1178	1178

