



Hnětač GEMMA

Nová verze spirálového hnětače s odnímatelnou díží, vhodného zejména pro náročné míchání při průmyslovém použití. Jeho charakteristiky jsou: velmi silná ocelová konstrukce, dva výkonné motory se dvěma rychlostmi a zpětným chodem, elektromechanický nebo digitální ovládací panel, teplotní sonda (v opcí), masivní víko s mřížkou z nerezové oceli. Hnětač má efektivní hydraulický systém pro uchycení díže a zvedání hlavy. Kapacita díže od 6 do 130 kg dle daného typu.

Popis výrobku:

- Spirálový hnětač s odnímatelnou díží
- Hnětač byl vyroben pomocí nejmodernějších výrobních technologií, které kombinují zkušenosti, bezpečnost provozu, designový styl a jednoduchost použití v jednom stroji.
- Kapacita hnětače Gemma je od 6 do 130 kg těsta.
- Rám stroje je tvořen masivní ocelovou konstrukcí, upravenou nátěrem. Stroj může být vyroben z nerezové oceli na vyžádání.
- Spirála, asistent a díže jsou z nerezové oceli.
- Zvedání a spouštění hlavy i uchycení díže jsou prováděny hydraulickým systémem, který zajišťuje dokonalé uchycení hlavy i vozíku díže.
- Elektromechanický ovládací panel je dodáván standardně se dvěma časovači se dvěma rychlostmi pro díži i spirálu. Standardní napětí 400V / 50Hz / 3f.
- K dispozici na vyžádání je programovatelný LCD panel 4.3 se senzorem pro zjištění teploty těsta.
- Otáčení díže pomocí třetího kola s tlakovou pružinou pro zvýšení trakce za všech podmínek použití.
- Kryt díže je z ušlechtilé oceli a je vybaven kontrolním otvorem s koncovým dorazem.



- Uzavření díže během práce zabraňuje rozptýlení mouky a pomáhá při zachování zdravého pracovního prostředí.
- Hnětače jsou k dispozici na vyžádání s elektrickým panelem UL/CSA a ve verzi se silnějšími motory pro tuhé těsto.

MODEL	ROZMĚR (AxBxhXH) (CM)	KAPACITA TĚSTA (KG)	KAPACITA MOUKY (KG)	OBJEM (L)	PŘÍKON (KW)	JMENOVITÉ NAPĚTÍ (V/HZ/FÁZE)	HMOTNOST (KG)
ESX 80	91x150x136x183	6 - 80	50	127	4,5	400/50/3	720
ESX 100	91x150x136x183	8 - 100	65	145	4,5	400/50/3	730
ESX 130	91x160x136x183	12 - 130	80	193	6,8	400/50/3	770

Model ESX-D se doporučuje u těst s obsahem vody menší než 55 %, model se zesíleným motorem

MODEL	ROZMĚR (AxBxhXH) (CM)	KAPACITA TĚSTA (KG)	KAPACITA MOUKY (KG)	OBJEM (L)	PŘÍKON (KW)	JMENOVITÉ NAPĚTÍ (V/HZ/FÁZE)	HMOTNOST (KG)
ESX 80D	91x150x136x183	6 - 80	50	127	5,5	400/50/3	720
ESX 100D	91x150x136x183	8 - 100	65	145	5,5	400/50/3	730
ESX 130D	91x160x136x183	12 - 130	80	193	9,3	400/50/3	740

MODEL	ROZMĚR (AxBxH) (CM)	HMOTNOST (KG)
Díže CX 80	74x91x80	115
Díže CX 100	74x91x84	118
Díže CX 130	84x92x85	132



KVALITNÍ PEKAŘSKÉ TECHNOLOGIE
S VYSOKOU PŘIDANOU HODNOTOU
NAŠICH SLUŽEB

