



Hnětač MASTER PLUS

Výrobní řada hnětačů MASTER PLUS ESI s odnímatelnou díží byla navržena s využitím nejmodernějších výrobních technologií, kombinující zkušenosti, provozní spolehlivost a jednoduchost použití v jednom stroji.

Rám stroje je tvořen masivní ocelovou konstrukcí, upravenou nátěrem. Na vyžádání může být vyroben z nerezové oceli. Zvedání / spouštění hlavy a uchycení / uvolnění díže jsou řešeny automatizovaným hydraulickým systémem, který zajišťuje dokonalé uchycení hlavy i vozíku díže. Plný kryt díže je z nerezové oceli. Pro ochranu je na krytu použit prstenec vyrobený z polyzénu s atestem pro potraviny. Uzavření díže během práce zabraňuje rozptýlení mouky pro zachování zdravého pracovního prostředí. Díže se pohání pomocí třecího kola s tlakovou pružinou pro zvýšení trakce za všech podmínek použití. Kapacita těsta je, dle typu stroje, mezi 160 až 300 kg.

Popis výrobku:

- Hnětače s odnímatelnou díží
- Hnětač byl vyroben pomocí nejmodernějších výrobních technologií, které kombinují zkušenosti, provozní bezpečnost a jednoduchost použití v jednom stroji.
- Rám stroje je tvořen masivní ocelovou konstrukcí, upravenou nátěrem. Na vyžádání může být vyroben z nerezové oceli.
- Spirála, asistent a díže jsou z nerezové oceli.
- Dvourychlostní motor, rychlost spirály u všech modelů je 100-200 rpm a rychlost díže 10-20 rpm.
- Zvedání a spouštění hlavy i uchycení díže jsou prováděny hydraulickým systémem, který zajišťuje dokonalé uchycení hlavy i vozíku díže.
- Vysoce výkonný motor spirály je řízen třífázovým měničem.



- Ovládací panel zařízení je součástí hnětače. Řízení procesu hnětení provádí dotykový 7" ovládací panel s barevným displejem. Programování a aktualizace funkcí lze provést ručně nebo pomocí jednotky USB. Program může obsahovat až 99 receptů. Pro každý recept může být naprogramováno šest pracovních rychlostí, a to jak pro díži, tak pro spirálu.
- Ovládací panel má dále následující funkce: akustický signál pro poruchy a anomálie, vestavěný snímač teploty a řízení spotřeby vody.
- Hnětače jsou k dispozici na vyžádání s elektrickým panelem UL/CSA.

MODEL	ROZMĚR (AxBxHXH1) (CM)	KAPACITA TĚSTA (KG)	KAPACITA MOUKY (KG)	OBJEM (L)	PŘÍKON (KW)	JMENOVITÉ NAPĚTÍ (V/HZ/FÁZE)	HMOTNOST (KG)
ESI 160	129x193x152x196	15 – 160	100	250	17,2	400/50/3	1340
ESI 200	129x193x152x196	17 – 200	125	275	17,2	400/50/3	1350
ESI 250	139x221x158x218	22 – 250	150	320	26	400/50/3	1650
ESI 300	143x221x158x218	27 – 300	180	420	26	400/50/3	1705

MODEL	ROZMĚR (AxBxH) (CM)	HMOTNOST (KG)
Díže C 160	95x110x87	248
Díže C 200	95x110x90	252
Díže C 250	105x115x90	276
Díže C 300	113x123x95	326



KVALITNÍ PEKAŘSKÉ TECHNOLOGIE
S VYSOKOU PŘIDANOU HODNOTOU
NAŠICH SLUŽEB

