



MMSM | MOBİL KAZANLI SİRAL MIKSER



Mobil Mikserler

Hertür hamurun hazırlanması için ideal bir üründür. Paslanmaz çelikten imal edilen yoğurma bıçağı ve spiralın yönlendirmesiyle hamurun homojen ve hijyenik bir şekilde yoğrulmasını sağlayan makinedir.

Spiral yoğurma kolu ve bıçağı ile hamur homojen ve hijyenik şekilde yoğrulur , üstten alta tamamen havalandırır ve bu da hamur kalitesini artırır. Hamur yoğurma teknolojisine en uygun şekilde dizayn edilen mobil mikser, iki ana kısımdan,gövde ve hareketli üst gövdeden oluşur.

Hamurla temas eden kısımlar yani bıçak spiral ve kazan paslanmaz çelik konstrüksiyonludur.

Mobil mikserin çalışma düzeni çift devirli olarak tasarlanmıştır. Bu sistemde de dönen kazan sayesinde yoğurma süresi düşünülerek verim yükseltilir. HİDROLİK SİSTEM üst gövdeyi (spiral) yukarı kaldırdığı gibi hamur kazanını da mikser dışına iter ve çeker , yani kazan kolaylıkla alınıp değiştirilebilir. Yoğurma esnasında bıçakla kesilen hamurun her zerresine hareket sağlanır. Bu sistemde hamurun kalitesi yükseltilir. Kullanma güvenliği için koruyucu kapak kaldırıldığında mikser otomatik olarak durmaktadır, ayrıca acil stop düğmesi ile istenildiği an çalışma durdurulabilir. Sağlam konstrüksiyon yapısıyla uzun ömürlüdür. Kayış ile tahrik edildiğinden sessiz çalışır.

Mobile Mixers

Ideal for artisan and industrial bakeries , supermarkets, industrial pastries and all floury-product producers. Mixing tools (spiral and knife) mixes and aerates the dough homogenously which also increases dough quality.

The product is ideal for the preparation all sorts of dough.

Mobil mixers offer excellent design for dough mixing technology. They have two main parts, chassis and mobile upper chassis.

All dough contact surfaces i.e. spiral knife and bowl are stainless steel.

Mobil mixer has a dual speed run design. Rotating bowl reduces mixing time and improve performance.

HYDRAULIC SYSTEM lifts upper chassis (spiral), while pushing and pulling the dough container from the mixer, namely the container can be easily changeable. For safety mixer automatically stops if protection lid is opened, in addition operation can be stopped by emergency stop button.

Stainless steel mixing knife and spiral offers homogenous and hygienic dough mixing. Strong construction assures long life and long working hours. Belt drive provides silent work.

Teknik Özellikler / Technical Specification

Model	Birim	MMSM 100	MMSM 150
Un Kapasitesi / Capacity Flour	kg	100	150
Hamur Kapasitesi / Dough Capacity	kg	160	250
Kazan Ölçüleri / Boiler Dimensions	mm	900*470	1000*520
Genişlik / Width	mm	940	1040
Uzunluk / Length	mm	1500	1600
Yükseklik / Height	mm	1600	1600
Elektrik Gücü / Electric Power	kW	16	16
Makina Ağırlığı / Machine Weight	kg	1150	1250