

## КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ МОСТОВОГО ТИПА  
MR 150, MR 280, MR 400 фирмы MIXER

### Описание оборудования

- Конструкция планетарных миксеров MR выполнена из нержавеющей стали AISI 304.
- Оснащаются двумя месильными органами, винтовым приводом подъема дежи.
- Управление при помощи программируемого логического контроллера SIEMENS.
- Программа содержит в памяти различные рецепты, каждый из которых состоит из 15 рабочих фаз, внесение ингредиентов возможно на каждой фазе замеса.
- Программируется скорость и время замеса.
- Внесение воздушного потока сокращает время замеса в несколько раз.
- Базовая комплектация: 2 рабочих органа (по выбору), откатная дежа с краном для слива (разгрузки), скребок.
- Модель **MR150** оснащается электромеханической панелью управления размещенной в боковой колонне.
- Напряженность 400 V – фазы 50 гц - 3 частоты.



### Технические характеристики

Модель	MR150	MR280	MR400
Объем дежи,л	150	280	400
Теста, кг	100	180	250
Минимум воды/муки, %	65	65	65
Мощность двигателя рабочих органов (КВт)	7,5	12	26
Мощность двигателя подъема дежи (кВт)	2,5	3,7	4,5
Габариты,мм	1360x870x2130	1800x1150x2620	2100x1600x3400
Вес,кг	1300	2300	4000

## Дополнительные опции

