Mech Masz
Szczeciński



ПОДОГРЕВ И СМЕШИВАНИЕ

МУЛЬТИВАРОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КРЕМОВ

Объем чаши : 30, 60, 80, 120, 200, 300 і 500 л

ПОДОГРЕВ (BAIN MARIE) И РАВНОМЕРНОЕ СМЕШИВАНИЕ





30l ... 500l

Объемы котлов машин МК
30, 60, 80, 120, 200, 300 и 500 литров

МУЛЬТИВАРОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КРЕМОВ

СОВРЕМЕННЫЙ ПРОДУКТ ДЛЯ ШИРОКОГО ПРИМЕНЕНИЯ В КОНДИТЕРСКИХ, ПЕКАРНЯХ И ПУНКТАХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

- **подогрев**
- **заваривание**
- **варка**
- **растапливание**
- **запекание**
- **смешивание**



МК МУЛЬТИВАРОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КРЕМОВ

- Машины серии "МК" используются для производства и приготовления заварного теста, кремов, шоколада, помадки, фруктовых джемов, топпингов, соусов, начинок, масс по собственным рецептам, заваривания муки, зерна, варки, плавления и для всех видов операций, требующих равномерного нагрева и одновременного и плавного перемешивания.

- 3х слойное покрытие котла: внутренняя оболочка наполнена маслом как источник нагрева ; внешнее покрытие с изоляцией предотвращает потерю температуры и обеспечивает безопасную работу.

- Машина дополнительно оснащена третьей, внешней оболочкой, чтобы ограничить передачу температуры наружу.

- Нагрев осуществляется за счет нагревания масла между двумя стенками емкости, поэтому нагрев происходит очень равномерно и масса не сгорает.

- Машины оснащены двумя скоростями или плавной регулировкой скорости мешалки и возможностью нагрева массы до желаемой температуры макс.150С. По желанию заказчика можно зафиксировать максимальный уровень температуры, выше которого оператор не будет настраивать машину. По запросу возможна подготовка машины к работе при температуре до 180С.

- Процесс перемешивания осуществляется с помощью специальной мешалки, которая оснащена сборниками для предотвращения прилипания и пригорания продукта. Сборники собирают продукт со стенок и дна варочного котла, чтобы предотвратить прилипание и пригорание.

- Перемешивающее устройство оснащено скребками с системой замены и снятия без использования инструментов.



MK-200

Аксессуары






- Откидывающийся варочный котел значительно облегчает выливание массы и процесс очистки. В моделях объемом 200, 300 и 500 литров откидывание и возврат котла происходит автоматически.
- Машина имеет крышку с заливным отверстием, что позволяет контролировать процесс и добавлять ингредиенты без необходимости остановки машины.
- Все важные электрические элементы размещены в электрической коробке сбоку машины, чтобы защитить их от воздействия паров и температуры.
- Таймер отсчета рабочего времени - работа по таймер или ручной непрерывный режим.
- Мобильная машина - на колесах в стандартной комплектации (кроме моделей 300 и 500 литров).





- Все элементы, находящиеся в непосредственном контакте с пищевым продуктом, изготовлены из высококачественной кислотоупорной стали и материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.
- Блокировка чаши в любом положении наклона.
- Таймер отсчета рабочего времени - работа по таймеру или ручной непрерывный режим.







ПОДОГРЕВ И РАВНОМЕРНОЕ СМЕШИВАНИЕ

- Объем котла (резервуара) - от 30 до 500 литров в зависимости от модели
- Нагрев внутренней части котла термомаслом до максимальной температуры 150 С или, по запросу, до 180 С
- Конструкция котла: 3я оболочка с повышенной степенью гладкости, электрополированная внутри и снаружи.
- Котел оборудован воронкой, установленной вровень с ободком.
- Котел оснащен функцией поворота и возврата, осуществляемой автоматически с помощью используемых приводов (модели 200,300,500) или кривошипа на моделях 30,60,80,120 литров.
- Машины изготовлены из стали AISI 304, поверхности корпуса машины дополнительно прошли шлифовку (по гигиеническим соображениям).
- Элементы привода встроены в отдельную распределительную коробку.
- Машины имеют функцию плавной регулировки скорости вращения смесителя (опция) или двухскоростные в стандартной комплектации.
- Перемешивающее устройство оснащено скребками с системой замены и снятия без использования инструментов.
- Машины имеют отдельную крышку для котла, защищенную микровыключателем, полностью снимаемым с машины.
- Машины оснащены устройством тепловой защиты, которое полностью отключает машину в случае перегрева.
- Машины опционально оснащаются сливным клапаном в котле DN-50 для моделей до 120 литров и DN-80 для моделей 209–500 литров.
- Машины имеют электрическую защиту для вертикального положения котла.
- Машины имеют сменную муфту в нижней части котла.
- Машины имеют сменный штифт в рабочем инструменте.
- В машинах имеется клапан сброса давления в котле.
- Мощность двигателя машин - в зависимости от модели.
- Машины оснащены электронным регулятором температуры и электронным таймером.
- Машины имеют ручной и автоматический режим работы с таймером.
- Машины имеют защиту штока мешалки с сетчатым кожухом спереди и сзади машины.
- Машины оснащены 3 микровыключателями для защиты от запуска без закрытия защитных элементов и переключателем температурного режима.

ДОСТУПНЫЕ МОДЕЛИ

Модель	Обьем чаши мин[л]	Установленная мощность [кВт]		Количество масла в котле[л]	Вес машины [кг]	Размеры Ш х Г х В [мм]
		Нагреватели [кВт]	Двигатель [кВт] 1/2 передача			
MK-30 / MK-30Z	*3*	*4*	*0,37/0,45*	*12-12,5*	*116/121*	*890 x 730 x 1530*
MK-60 / MK-60/Z	*4*	*6*	*0,6/0,8*	*17,5*	*150/154,5*	*960 x780 x 1570*
MK-80 / MK-80Z	*4*	*9*	*0,6/0,8*	*19,5*	*158/162,5*	*960 x 740 x 1670*
MK-120 / MK-120Z	*12*	*12*	*1,3/1,8*	*29*	*232/236,5*	*1120 x 905 x 1680*
MK-200/Z	*22*	*15*	*3,0*	*41*	*328*	*1300 x 1200 x 1990*
MK-300/Z	*35*	*24*	*5,0*	*67*	*611,5*	*1630 x 1340 x 2200*
MK-500/Z	*50*	*45*	*5,0*	*67*	*730*	*1890 x 1560 x 2400*

** Модели с маркировкой Z оснащены сливным клапаном*
*** Максимальная производительность в зависимости от консистенции продукта определяется оператором машины*
**** Максимальная мощность нагревателей, которые могут быть включены одновременно*



Модель	*РАЗМЕР КЛАПАНА*
MK-30Z, MK-60Z, MK-80Z, MK-120Z	*DN50*
MK-200Z, MK-300Z, MK-500Z	*DN80*

Панель LCD *(опция)*



Полная автоматизация и наблюдение за процессом

Сохраните до 25 рецептов и программ.
Полный контроль ваших процессов в реальном времени

перекидная чаша

трехслойное покрытие чаши

слой с маслом

макс температура 150˚C

клапанный спусковой механизм

AISI 304 нержавеющая сталь

легкий и безопасный контроль

безопасная блокировка крышки

мобильная конструкция на колесах



MK-500



MECH-MASZ Szczeciński
spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

Jaroszewo 80
88-400 ŻNIN
POLAND

export@mech-masz.com.pl
mechmasz@mech-masz.com.pl

tel.: +48 (52) 302 00 73
tel.2: +48 (52) 303 12 38
tel.3: +48 (52) 303 12 39

www.mech-masz.eu