

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395) 279-98-46
Киргизия (996)312-96-26-47

Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-9
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Казахстан (772)734-952-31

Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Россия (495)268-04-70

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Эл. почта: dfg@nt-rt.ru || Сайт: www.danler.nt-rt.ru



Технические характеристики на тестомесы серий PQ, PG

Danler серия PG

Тестомесы
для крутого теста

PG-18 Z

PG-36 H/Z

PG-55 H/Z



Данные тестомесильные машины позволяют автоматизировать процесс замешивания и вымешивания теста и аналогичных составов на хлебозаводах, в ресторанах, кафе, пекарнях, закусочных и на любых других предприятиях общепита, занимающихся изготовлением пищевых изделий.

Подвижный (Z/H) и неподвижный (отсекатель) месильный орган расположен горизонтально. Высокая производительность и равномерность перемешивания/взбивания различных масс. Дежа с ручным опрокидыванием выполнена из нержавеющей стали AISI 304. Машины надежны и просты в эксплуатации.

НАЗНАЧЕНИЕ

Для замешивания и вымешивания пшеничного, ржаного, ржано-пшеничного дрожжевого теста, картофельного пюре, творожной массы с различной основой и консистенцией и аналогичных составов.

Используются при производстве хлеба, пирогов, слоек, печенья, хвороста, тортов, и других аналогичных изделий.

ОСОБЕННОСТИ



Спаренный Z-образный месильный орган подходит для перемешивания густых масс и получения упругого эластичного теста, которое хорошо раскатывается и не рвется.



Опрокидываемая дежа – для облегчения выгрузки массы.



Многолопастной месильный орган подходит для перемешивания густых масс и получения мягкого эластичного теста, которое хорошо раскатывается и не рвется.



Крышка, закрывающая дежу, обеспечивает безопасность оператора, а также предотвращает загрязнение перемешиваемой массы и «распыл» муки.



Дежа выполнена из нержавеющей стали AISI 304, корпус машины металлический, покрытый порошковой эмалью, для стойкости машины к окислению и коррозии.



Эргономичность машины – для простоты проведения санитарно-гигиенической обработки.



Специальные фиксаторы – для закрепления дежи в устойчивом положении.



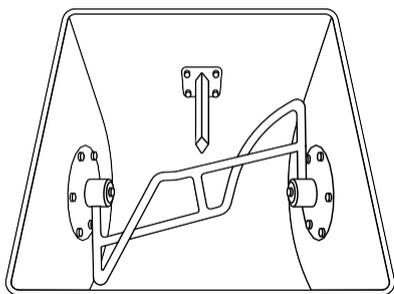
Надежность и простота в эксплуатации.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

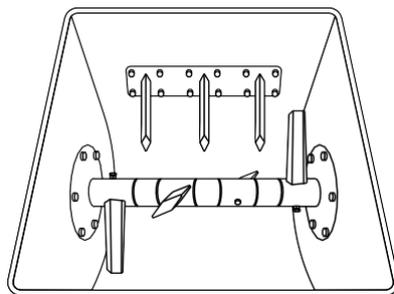
Модель	PG-18 Z	PG-36 H/Z	PG-55 H/Z
Форма месильного органа	«Z»-образная	«H» (многолопастная) или «Z»-образная	
Скорость вращения месильного органа, об/мин	18		
Наличие реверса месильного органа	Нет	Есть	
Тип дежи	Опрокидываемая		
Объем дежи, л	18	36	55
Привод опрокидывания дежи	Ручной		
Максимальная масса загружаемой муки, кг	6	12,5	25
Максимальная масса загружаемого теста, кг	9	18	36
Напряжение сети, В	220	220/380	220/380
Мощность двигателя, кВт	0,75	1,5	2,2
Масса, кг	75	110	147
Габаритные размеры ШxГxВ, мм	630x400x610	700x460x820	760x530x970

Компания Danler постоянно совершенствует свою продукцию. Поэтому они сохраняют за собой право изменять спецификации и/или дизайн без предварительного уведомления. На иллюстрациях или схемах могут указываться опциональные варианты продукции.

ФОРМА МЕСИЛЬНОГО ОРГАНА



Z-образная



H-образная

Danler серия PQ

Тестомесы
для дрожжевого теста

PQ-30

PQ-80

PQ-50

PQ-140



Данные тестомесильные машины позволяют автоматизировать процесс замешивания и вымешивания теста и аналогичных составов на хлебозаводах, в ресторанах, кафе, пекарнях, закусочных на любых других предприятиях общепита, занимающихся изготовлением пищевых изделий.

Высокая производительность и скорость вращения месильного органа. Цифровая панель управления и дублирующая электромеханическая панель (кроме PQ-30). Машины имеют два двигателя (для дежи и спирали) и реверсивное движение дежи (PQ-80-140). Надежность и простота в эксплуатации.

НАЗНАЧЕНИЕ

Для замешивания и вымешивания пшеничного, ржаного, ржано-пшеничного дрожжевого теста, картофельного пюре, творожной массы с различной основой и консистенцией и аналогичных составов.

Используются при производстве хлеба, пирогов, слоек, печенья, хвороста, тортов, и других аналогичных изделий.

ОСОБЕННОСТИ



Высокая скорость и производительность машин благодаря мощному двигателю.



Цифровая и дублирующая электромеханическая панель управления работы машины (кроме модели PQ-30).



Смена скорости вращения месильного органа без остановки машины с помощью электронной панели управления.



Два независимых таймера с диапазоном от 0 до 30 мин (кроме модели PQ-30). При поднятии решетки таймер автоматически ставится на паузу.



Презентабельный внешний вид.



Корпус миксера выполнен из углеродистой стали, покрытой молотковой эмалью, что обеспечивает презентабельный внешний вид.



Дежа выполнена из пищевой нержавеющей стали AISI-304, для предотвращения коррозии и повышения износостойкости.



Высота ножек регулируется, для компенсации неровностей пола и придания машине устойчивого положения.



Модели PQ-80-140 имеют два двигателя (для дежи и спирали) и возможность реверсивного движения дежи для облегчения выгрузки продукта и проведения санитарно-гигиенических мероприятий.



Надежность и простота в эксплуатации.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	PQ-30	PQ-50	PQ-80	PQ-140
Тип оборудования	Машина тестомесильная для дрожжевого теста			
Тип дежи	Стационарная			
Объем дежи, л	30	50	80	140
Скорость вращения месильного органа, об/мин	185/280	140/280	270/135	250/125
Скорость вращения дежи, об/мин	12/24			
Наличие реверсивного вращения дежи	Нет		Есть	
Возможность вращения дежи без вращения месильного органа	Нет	Есть		
Система защиты оператора (выключение машины при откидывании защитной решетки)	Есть			
Наличие дублирующей (электромеханической) панели управления	Нет	Есть		
Наличие таймера работы	Нет	Есть		
Опорные элементы	Винтовые ножки			
Напряжение сети, В	380			
Мощность, кВт	1,4	2,2	3,37	5,05
Масса, кг	147	167	307	400
Габаритные размеры ШхГхВ, мм	440x790x1070	480x820x1070	590x1020x1200	680x1100x1240

Danler PQ-220

Тестомес
для дрожжевого
теста



Данная тестомесильная машина позволяет автоматизировать процесс замешивания и вымешивания теста и аналогичных составов на хлебозаводах, пекарнях и на любых других средних и крупных предприятиях общепита, занимающихся изготовлением пищевых изделий.

Высокая производительность и скорость вращения месильного органа. Цифровая панель управления и дублирующая электромеханическая панель. Машина имеет два двигателя (для дежи и спирали) и реверсивное движение дежи. Надежность и простота в эксплуатации. Независимые таймеры на каждую скорость.

НАЗНАЧЕНИЕ

Для замешивания и вымешивания пшеничного, ржаного, ржано-пшеничного дрожжевого теста, картофельного пюре, творожной массы с различной основой и консистенцией и аналогичных составов.

Используются при производстве хлеба, пирогов, слоек, печенья, хвороста, тортов, и других аналогичных изделий

ОСОБЕННОСТИ



Высокая скорость и производительность машин благодаря мощному двигателю 9,75 кВт.



Дежа выполнена из пищевой нержавеющей стали AISI 304, для предотвращения коррозии и повышения износостойкости.



Цифровая и дублирующая электромеханическая панель управления работы машины.



Высота ножек регулируется, для компенсации неровностей пола и придания машине устойчивого положения.



Ручной и автоматический режимы работы машины.



Вибрация и шум сводятся к минимуму за счет надежной системы ременных приводов.



Модель имеет два двигателя (для дежи и спирали) и возможность реверсивного движения дежи для облегчения выгрузки продукта и проведения санитарно-гигиенических мероприятий.



Корпус миксера выполнен из углеродистой стали, покрытой молотковой эмалью, что обеспечивает его защиту от внешнего воздействия и презентабельный внешний вид.



Два независимых таймера с диапазоном от 0 до 60 мин. При поднятии решетки таймер автоматически ставится на паузу.



Надежность и простота в эксплуатации.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	PQ-220
Тип оборудования	Машина тестомесильная для дрожжевого теста
Тип дежи	Стационарная
Объем дежи, л	220
Скорость вращения месильного органа, об/мин	106/225
Скорость вращения дежи, об/мин	11/22
Наличие реверсивного вращения дежи	Есть
Возможность вращения дежи без вращения месильного органа	Есть
Система защиты оператора (выключение машины при откидывании защитной решетки)	Есть
Наличие дублирующей (электромеханической) панели управления	Есть
Наличие таймера работы для каждой скорости	Есть
Опорные элементы	Винтовые ножки
Мощность, кВт	9,75
Масса, кг	730
Габаритные размеры ШxГxВ, мм	950x1470x1500

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
 Астана +7(7172)727-132
 Астрахань (8512)99-46-04
 Барнаул (3852)73-04-60
 Белгород (4722)40-23-64
 Брянск (4832)59-03-52
 Владивосток (423)249-28-31
 Волгоград (844)278-03-48
 Вологда (8172)26-41-59
 Воронеж (473)204-51-73
 Екатеринбург (343)384-55-89
 Иваново (4932)77-34-06
 Ижевск (3412)26-03-58
 Иркутск (395) 279-98-46
 Киргизия (996)312-96-26-47

Казань (843)206-01-48
 Калининград (4012)72-03-81
 Калуга (4842)92-23-67
 Кемерово (3842)65-04-62
 Киров (8332)68-02-04
 Краснодар (861)203-40-9
 Красноярск (391)204-63-61
 Курск (4712)77-13-04
 Липецк (4742)52-20-81
 Магнитогорск (3519)55-03-13
 Москва (495)268-04-70
 Мурманск (8152)59-64-93
 Набережные Челны (8552)20-53-41
 Нижний Новгород (831)429-08-12
 Казахстан (772)734-952-31

Новокузнецк (3843)20-46-81
 Новосибирск (383)227-86-73
 Омск (3812)21-46-40
 Орел (4862)44-53-42
 Оренбург (3532)37-68-04
 Пенза (8412)22-31-16
 Пермь (342)205-81-47
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15
 Рязань (4912)46-61-64
 Самара (846)206-03-16
 Санкт-Петербург (812)309-46-40
 Саратов (845)249-38-78
 Севастополь (8692)22-31-93
 Симферополь (3652)67-13-56
 Россия (495)268-04-70

Смоленск (4812)29-41-54
 Сочи (862)225-72-31
 Ставрополь (8652)20-65-13
 Сургут (3462)77-98-35
 Тверь (4822)63-31-35
 Томск (3822)98-41-53
 Тула (4872)74-02-29
 Тюмень (3452)66-21-18
 Ульяновск (8422)24-23-59
 Уфа (347)229-48-12
 Хабаровск (4212)92-98-04
 Челябинск (351)202-03-61
 Череповец (8202)49-02-64
 Ярославль (4852)69-52-93