

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
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
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
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
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
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12

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
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

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



Технические характеристики на тестомесы серии PL



Тестомес самопрокидывающийся Danler PL-140

Тестомес спиральный самовыгружающийся Danler PL предназначен для облегчения выгрузки теста с дежи при замесе различных видов дрожжевого, бездрожжевого и ржано-пшеничного теста. Благодаря функции самопрокидывания, позволяет выгружать тесто в другую дежу, стол или бункер загрузчика тестоделителя, не меняя при этом существующий парк деж и дежеопрокидывателей.

Самоопрокидывающиеся Тестомесы Danler PL гарантирует равномерный замес теста. Специальная форма спирали и тестоотсекателя обеспечивает максимальное обогащение теста кислородом и минимальное повышение его температуры.

Дежа, фиксированная на подвижной части гидравлического подъёмника тестомеса, поднимается и выгружает тесто.

Самоопрокидывающиеся тестомесы также часто называют тестомесом с гидравлическим опрокидыванием, так как процесс опрокидывания обеспечивается гидравлической системой.

Самоопрокидывающаяся тестомесильная машина Danler PL широко применяется на хлебозаводах, в пекарнях и других производствах хлебопекарной и кондитерской отрасли.

Высота опрокидывания : 1075 мм.

Особенности

- Оснащен 3-мя моторами (дежа, спираль, гидравлический подъемник)
- Реверсивное вращение дежи
- Дежа, спираль, отсекатель и защитная решетка - из нерж.стали
- Тестомес использует подъемный механизм для выгрузки теста.
- Экономия времени и усилий
- Применяется на крупных предприятиях пищевой промышленности.
- Профессиональная вспомогательная линия по производству хлеба
- Имеет две скорости и возможность реверса дежи Корпус из нержавеющей стали (опционально)

Тип оборудования	спиральный (для дрожжевого теста)
Тип установки дежи	опрокидываемый
Объем дежи, л	140
Максимальная загрузка теста, кг	80
Минимальная загрузка теста теста, кг	10
Привод опрокидывания дежи	гидравлический
Мощность, кВт	7,25
Габариты ШхГхВ, мм	1320x1370x1300
Вес, кг	920

Тестомес самоопрокидывающийся Danler PL-200

Тестомес спиральный самовыгружающийся Danler PL предназначен для облегчения выгрузки теста с дежи при замесе различных видов дрожжевого, бездрожжевого и ржано-пшеничного теста. Благодаря функции самоопрокидывания, позволяет выгружать тесто в другую дежу, стол или бункер загрузчика тестоделителя, не меняя при этом существующий парк деж и дежеопрокидывателей.

Самоопрокидывающиеся Тестомесы Danler PL гарантирует равномерный замес теста.

Специальная форма спирали и тестоотсекателя обеспечивает максимальное обогащение теста кислородом и минимальное повышение его температуры.

Дежа, фиксированная на подвижной части гидравлического подъемника тестомеса, поднимается и выгружает тесто.

Самоопрокидывающиеся тестомесы также часто называют тестомесом с гидравлическим опрокидыванием, так как процесс опрокидывания обеспечивается гидравлической системой.

Самоопрокидывающаяся тестомесильная машина Danler PL широко применяется на хлебозаводах, в пекарнях и других производствах хлебопекарной и кондитерской отрасли.

Высота опрокидывания : 1310 мм.

Особенности

- Оснащен 3-мя моторами (дежа, спираль, гидравлический подъемник)
- Реверсивное вращение дежи
- Дежа, спираль, отсекатель и защитная решетка - из нерж.стали
- Тестомес использует подъемный механизм для выгрузки теста.
- Экономия времени и усилий
- Применяется на крупных предприятиях пищевой промышленности.
- Профессиональная вспомогательная линия по производству хлеба
- Имеет две скорости и возможность реверса дежи Корпус из нержавеющей стали (опционально)

Тип оборудования	спиральный (для дрожжевого теста)
Тип установки дежи	опрокидываемый
Объем дежи, л	200
Максимальная загрузка теста, кг	120
Минимальная загрузка теста теста, кг	10
Привод опрокидывания дежи	гидравлический
Мощность, кВт	11,25
Габариты ШхГхВ, мм	1625x1500x1450
Вес, кг	1150



Тестомес самоопрокидывающийся Danler PL-270

Тестомес спиральный самовыгружающийся DANLER PL предназначен для облегчения выгрузки теста с дежи при замесе различных видов дрожжевого, бездрожжевого и ржано-пшеничного теста. Благодаря функции самоопрокидывания, позволяет выгружать тесто в другую дежу, стол или бункер загрузчика тестоделителя, не меняя при этом существующий парк деж и дежеопрокидывателей.

Самоопрокидывающиеся Тестомесы DANLER PL гарантирует равномерный замес теста. Специальная форма спирали и тестоотсекателя обеспечивает максимальное обогащение теста кислородом и минимальное повышение его температуры.

Дежа, фиксированная на подвижной части гидравлического подъемника тестомеса, поднимается и выгружает тесто.

Самоопрокидывающиеся тестомесы также часто называют тестомесом с гидравлическим опрокидыванием, так как процесс опрокидывания обеспечивается гидравлической системой.

Самоопрокидывающаяся тестомесильная машина DANLER PL широко применяется на хлебозаводах, в пекарнях и других производствах хлебопекарной и кондитерской отрасли.

Высота опрокидывания : 1310 мм.

Особенности

- Оснащен 3-мя моторами (дежа, спираль, гидравлический подъемник)
- Реверсивное вращение дежи
- Дежа, спираль, отсекающий и защитный решетки - из нержавеющей стали
- Тестомес использует подъемный механизм для выгрузки теста. Экономия времени и усилий
- Применяется на крупных предприятиях пищевой промышленности. Профессиональная вспомогательная линия по производству хлеба
- Имеет две скорости и возможность реверса дежи
- Корпус из нержавеющей стали (опционально)

Тип оборудования	спиральный (для дрожжевого теста)
Тип установки дежи	опрокидываемый
Объем дежи, л	200
Максимальная загрузка теста, кг	120
Минимальная загрузка теста, кг	10
Привод опрокидывания дежи	гидравлический
Мощность, кВт	11,25
Габариты ШхГхВ, мм	1625x1500x1450
Вес, кг	1150



Тестомес самопрокидывающийся Danler PL-330

Тестомес спиральный самовыгружающийся Danler PL предназначен для облегчения выгрузки теста с дежи при замесе различных видов дрожжевого, бездрожжевого и ржано-пшеничного теста. Благодаря функции самопрокидывания, позволяет выгружать тесто в другую дежу, стол или бункер загрузчика тестоделителя, не меняя при этом существующий парк деж и дежеопрокидывателей.

Самопрокидывающиеся Тестомесы Danler PL гарантирует равномерный замес теста.

Специальная форма спирали и тестоотсекателя обеспечивает максимальное обогащение теста кислородом и минимальное повышение его температуры.

Дежа, фиксированная на подвижной части гидравлического подъемника тестомеса, поднимается и выгружает тесто.

Самопрокидывающиеся тестомесы также часто называют тестомесом с гидравлическим опрокидыванием, так как процесс опрокидывания обеспечивается гидравлической системой.

Самопрокидывающаяся тестомесильная машина Danler PL широко применяется на хлебозаводах, в пекарнях и других производствах хлебопекарной и кондитерской отрасли.

Высота опрокидывания : 1345 мм.

Особенности

- Оснащен 3-мя моторами (дежа, спираль, гидравлический подъемник)
- Реверсивное вращение дежи
- Дежа, спираль, отсекающий и защитная решетка - из нерж. стали
- Тестомес использует подъемный механизм для выгрузки теста.
- Экономия времени и усилий
- Применяется на крупных предприятиях пищевой промышленности.
- Профессиональная вспомогательная линия по производству хлеба
- Имеет две скорости и возможность реверса дежи Корпус из нержавеющей стали (опционально)

Тип оборудования	спиральный (для дрожжевого теста)
Тип установки дежи	опрокидываемый
Максимальная загрузка теста, кг	220
Минимальная загрузка теста теста, кг	30
Привод опрокидывания дежи	гидравлический
Мощность, кВт	15,25
Габариты ШхГхВ, мм	1750x1550x1650
Вес, кг	1420



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
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
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
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
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
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12

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
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

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