

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
Таджикистан (992)427-82-92-69

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 миксеры

MSR-7, MS-7, MS-25, MS-40, MS-60, MS-80, MS-100

бренда Danler

Danler MS-7 MSR-7

Миксеры
планетарные



Миксеры позволяют автоматизировать процесс взбивания/перемешивания различных масс и применяются в кондитерских и хлебопекарных цехах, на пищевом производстве, на предприятиях общественного питания: в кафе, ресторанах.

Высокая производительность. Плавная регулировка скорости вращения рабочего органа. Быстросъемный надежный механизм крепления рабочего органа. Дежа из нержавеющей стали. Надежность и простота эксплуатации.

НАЗНАЧЕНИЕ

Для взбивания/перемешивания различных кремов (яичных, сливочных), белковых масс, суфле, муссов и различных начинок.

Используется при производстве различных кулинарных и хлебобулочных изделий.

ОСОБЕННОСТИ



Плавная регулировка скорости вращения рабочего органа.



Быстросъемный надежный механизм крепления рабочего органа для быстрой замены при работе с массами разной плотности.



Ручной механизм опускания «головы» машины.



Системы безопасности для предотвращения травмирования оператора (MSR-7).



Дежа выполнена из нержавеющей стали AISI 304, что обеспечивает долгий срок эксплуатации и предотвращает коррозию.



Корпус выполнен из алюминия и покрашен молотковой эмалью.



Ременной приводной механизм для работы с более густыми массами (MSR-7).



Надежность и простота эксплуатации.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MS-7	MSR-7
Тип оборудования	Миксер планетарный	
Объем дежи, л	7	
Рабочие органы в комплекте	Венчик, лопатка, крюк, дежа	
Скорость вращения рабочего органа, об/мин	0-882	0-861
Напряжение сети, В	220	
Мощность, кВт	0,28	0,51
Масса, кг	18	19
Габаритные размеры ШхГхВ, мм	235x415x520	410x240x400

DANLER

Danler

MSR-7

(HoReCa, цифровая ПУ)

MSR-7

(HoReCa, аналоговая ПУ)



Промышленный ременной механизм привода планетарного вращения месильного органа обеспечивает лучший и быстрый промес массы. Месильный орган с насадкой одновременно вращается вокруг своей оси и оси загрузочной чаши, то есть по тому же принципу, что планеты в солнечной системе. В связи с этим закрепилось такое название оборудования.

Миксеры Danler конкурируют с аналогичными моделями ведущих мировых производителей. Данное оборудование отличается высокой надежностью, долгим сроком службы и простотой в эксплуатации.

НАЗНАЧЕНИЕ

Стационарный миксер используется для механизации процесса замешивания и взбивания различных кондитерских смесей. Это могут быть яичные и сливочные кремы, белковые массы, муссы, суфле, различные начинки и многое другое.

Применяется в кондитерских или хлебопекарных цехах, на предприятиях по производству пищевых продуктов и предприятиях общественного питания.

ОСОБЕННОСТИ

MSR-7 (HoReCa, цифровая ПУ)

- ❖ В комплекте три взбивательных органа из пищевой нержавеющей стали: венчик, крюк, лопатка.
- ❖ Предусмотрена плавная регулировка скорости вращения месильного органа.
- ❖ Надежный механизм фиксации головки и дежи.
- ❖ Ременной приводной механизм для увеличения крутящего момента на месильном органе для перемешивания более густых масс.
- ❖ Легкий алюминиевый корпус.
- ❖ Быстросъемный механизм крепления месильного органа.

ОСОБЕННОСТИ

MSR-7 (HoReCa, аналоговая ПУ)

- ❖ В комплекте три взбивательных органа из пищевой нержавеющей стали: венчик, крюк, лопатка. и крышка дежи
- ❖ Предусмотрена регулировка скорости вращения месильного органа (11 скоростей).
- ❖ Надежный механизм фиксации головки и дежи.
- ❖ Ременной приводной механизм для увеличения крутящего момента на месильном органе для перемешивания более густых масс.
- ❖ Быстросъемный механизм крепления месильного органа.

БАЗОВАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

- ❖ Миксер с установленной дежой из пищевой нержавеющей стали AISI-304.
- ❖ Венчик для взбивания самых различных кремовых масс: заварных, сливочных, белковых, сметанных, творожных и так далее. Также используется для перемешивания желеобразных масс, сиропов, соусов, муссов и «легких» эмульсий.
- ❖ Лопатка используется для замешивания/перемешивания масс средней вязкости, «мягких» видов теста: бисквитного, блинного, заварного, песочного. Может применяться для перемешивания марципана.
- ❖ Крюк для миксера предназначен для замешивания более вязких масс: картофельного пюре, творожных масс, дрожжевого теста. Рекомендуется для редкого и краткосрочного использования при работе с небольшим объемом густой массы.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

MSR-7 (HoReCa, цифровая ПУ)

Тип миксера	планетарный
Объем дежи, л	7
Тип установки дежи	съемный
Конструктив смены скорости вращения насадки	электронный
Тип траверсы	подъемный (неподвижная дежа)
Привод поднятия и опускания дежи	без поднятия и опускания дежи
Материал дежи	нержавеющая сталь
Панель управления	цифровая
Тип переключения скоростей	плавный (вариатор)
Таймер	есть, общий на машину
Количество скоростей, шт	множество
Общая скорость вращения насадки, об/мин	0-861
Количество установленных двигателей, шт	1
Мощность установленных двигателей, кВт	0,51
Напряжение сети, В	220
Мощность, кВт	0,61
Габариты ШxГxВ, мм	410x240x400
Вес, кг	19
Гарантия, мес	12

ХАРАКТЕРИСТИКИ
MSR-7 (HoReCa, аналоговая ПУ)

Тип миксера	планетарный
Объем дежи, л	7
Тип установки дежи	съёмный
Конструктив смены скорости вращения насадки	электронный
Тип траверсы	подъёмный (неподвижная дежа)
Привод поднятия и опускания дежи	без поднятия и опускания дежи
Материал дежи	нержавеющая сталь
Панель управления	электромеханическая
Тип переключения скоростей	ступенчатый
Таймер	есть, общий на машину
Количество скоростей, шт	множество
Общая скорость вращения насадки, об/мин	0-861
Количество установленных двигателей, шт	1
Мощность установленных двигателей, кВт	0,51
Напряжение сети, В	220
Мощность, кВт	0,61
Габариты ШхГхВ, мм	410x240x400
Вес, кг	19
Гарантия, мес	12

Danler MS-25

Миксер
планетарный



Миксер позволяет автоматизировать процесс взбивания/ перемешивания различных масс и применяется в кондитерских и хлебопекарных цехах, на пищевом производстве, на предприятиях общественного питания: в кафе, ресторанах.

Высокая производительность. Три скорости вращения рабочего органа. Быстросъемный надежный механизм крепления рабочего органа. Дежа из нержавеющей стали. Надежность и простота эксплуатации.

НАЗНАЧЕНИЕ

Для взбивания/перемешивания различных кремов (яичных, сливочных), белковых масс, суфле, муссов и различных начинок.

Используется при производстве различных кулинарных и хлебобулочных изделий

ОСОБЕННОСТИ



Три скорости вращения рабочего органа.



Корпус выполнен из чугуна и покрашен молотковой эмалью.



Быстросъемный надежный механизм крепления рабочего органа для быстрой замены при работе с массами разной плотности.



Дежа выполнена из нержавеющей стали AISI 304, что обеспечивает долгий срок эксплуатации и предотвращает коррозию.



Ручной механизм опускания «головы» машины.



Надежность и простота эксплуатации.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MS-25
Тип оборудования	Миксер планетарный
Объем дежи, л	25
Рабочие органы в комплекте	Венчик, лопатка, крюк, дежа
Скорость вращения рабочего органа, об/мин	150/286/571
Напряжение сети, В	380
Мощность, кВт	0,85
Масса, кг	88
Габаритные размеры ШхГхВ, мм	540x500x860

Миксер планетарный MS-40

Назначение

Может применяться на предприятиях пищевого производства и общественного питания: в кафе и ресторанах. Также рекомендуется для кондитерских и хлебопекарных цехов. Может использоваться для замешивания различных кремов (яичных, сливочных), белковых масс, суфле, муссов и различных начинок.

Описание

За счет планетарного вращения месильного органа в миксере масса быстро и качественно перемешивается. Сам месильный орган легко снимается для санитарной обработки. В данной модели предусмотрено четыре скорости вращения.

Все части миксера, которые соприкасаются с продуктом, выполнены из пищевой стали, что также важно для получения качественных изделий.

У миксера есть собственная система безопасности. В наличии защитная решетка. А при опускании дежи месильный орган отключается автоматически.



Базовая комплектация

- Миксер с установленной дежей из пищевой нержавеющей стали AISI-304.
- Венчик для взбивания самых различных кремовых масс: заварных, сливочных, белковых, сметанных, творожных и так далее. Также используется для перемешивания желеобразных масс, сиропов, соусов, муссов и «легких» эмульсий.
- Лопатка используется для замешивания/перемешивания масс средней вязкости, «мягких» видов теста: бисквитного, блинного, заварного, песочного. Может применяться для перемешивания марципана.

Особенности

- В комплекте венчик, лопатка.
- Предусмотрено три скорости вращения месильного органа.
- Дежа удобно поднимается и опускается за счет рычажного механизма, надежно фиксируется. Смена дежи возможна без снятия месильного органа.
- Также в комплектацию миксера входят специальные усиленные ремни «ACROU» (производства США), которые обеспечивают высокую надежность и долговечность, а также минимальный уровень вибрации и шума (при использовании в передаточном механизме).
- Корпус выполнен из эмалированной стали. Передняя панель миксера и все части, соприкасающиеся с взбиваемой массой, сделаны из пищевой нержавеющей стали AISI-304.
- Месильный орган быстро снимается и надежно крепится.
- Система безопасности.

Объем дежи, л - 40

Тип установки дежи - съемный

Конструктив смены скорости вращения насадки - электронный

Тип траверсы - неподъемный (подъем дежи)

Привод поднятия и опускания дежи - ручной

Материал дежи - нержавеющая сталь

Панель управления - электромеханическая

Тип переключения скоростей - ступенчатый

Таймер - нет

Количество скоростей, шт - 3

Общая скорость вращения насадки, об/мин - 120/240/469

Количество установленных двигателей, шт - 1

Мощность установленных двигателей, кВт - 1,13

Напряжение сети, В - 380

Габариты ШхГхВ, мм - 620х640х1070

Вес, кг - 132

Гарантия, мес - 12

Danler

MS-60

MS-80/100

Миксеры планетарные



Миксеры позволяют автоматизировать процесс взбивания/ перемешивания различных масс и применяются в кондитерских и хлебопекарных цехах, на пищевом производстве, на предприятиях общественного питания: в кафе, ресторанах.

Высокая производительность. Четыре скорости вращения месильного органа. Быстросъемный надежный механизм крепления рабочего органа. Дежа из нержавеющей стали. Надежность и простота эксплуатации.

НАЗНАЧЕНИЕ

Для взбивания/перемешивания различных кремов (яичных, сливочных), белковых масс, суфле, муссов и различных начинок.

Используется при производстве различных кулинарных и хлебобулочных изделий.

ОСОБЕННОСТИ



Четыре скорости вращения рабочего органа.



Системы безопасности для предотвращения травмирования оператора.



Быстросъемный надежный механизм крепления рабочего органа для быстрой замены при работе с массами разной плотности.



Дежа выполнена из нержавеющей стали AISI 304, что обеспечивает долгий срок эксплуатации и предотвращает коррозию.



Таймер работы рабочего органа.



Корпус выполнен из углеродистой стали и покрашен молотковой эмалью.



Электрический привод подъема/опускания дежи (MS-60-100).



Надежность и простота эксплуатации.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MS-60	MS-80	MS-100
Тип оборудования	Миксер планетарный		
Объем дежи, л	60	80	100
Рабочие органы в комплекте	Венчик, лопатка, крюк, дежа		
Скорость вращения рабочего органа, об/мин	90/134/239/360	88/131/236/354	89/134/239/360
Напряжение сети, В	380		
Мощность, кВт	2,8	4,0	5,5
Масса, кг	379	446	476
Габаритные размеры ШхГхВ, мм	740x1040x1520	795x1160x1630	825x1120x1815

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

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

Таджикистан (992)427-82-92-69

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