



MSM | SPIRAL MIKSER

Spiral Mikser

Paslanmaz çelikten imal edilen yoğurma bıçağı ve spiralin yönlendirmesiyle hamurun homojen ve hijyenik bir şekilde yoğrulmasını sağlayan makinedir. Kapasite ihtiyaçlarına göre farklı mikser modeller mevcuttur. Spiral mikser klasik yoğurma yöntemlerin göre yoğurma zamanını kısalttığı için, randımanı artırdığı veehomojen karıştırma sağladığı için özellikle tercih edilmektedir. Hertür hamurun hazırlanması için ideal birüründür. Spiral yoğurma kolu hamuru homojen olarak yoğurur ve üstten alta tamamen havalandırır. Mikser kazanında tam kapasite hamur yoğrulabilmesinin yanı sıra azmik tarda hamur yoğrulabilmesi de mümkündür. Özellikle bu , çok çeşit yapan unlu mamul üreticileri için büyük avantajdır. Hamurun temas ettiği tümüzeyler paslanmaz çelikte yapılmıştır. Sağlam konstrüksiyon yapısıyla uzun ömürlüdür. Acil durdurma fonksiyonu ve kazan kapağında güvenli sistemi mevcuttur. Kayış ile tahrik edildiğinden sessiz çalışır. Hareketlidir, ayrıca sabitleme ayakları makine üzerin demecuttur. İstenilen yere taşınıp rahatça sabitlenebilir.

Spiral Mixers

Ideal for Bakeries , Supermarkets, Pastry shops , Pizzerias and All bakery product producers

MONOFI Spiral mixers are ideal product for preparation all sorts of dough that saves mixing time compared to classic mixing methods thereby increases performance and provides homogenous mixing. Mixing spiral mixes and aerates dough homogenously and since made of stainless steel hygienically.

Different mixers are available according to capacity demands.

Mixer bowl is ideal for small quantity dough mixing in addition to full capacity dough mixing. This feature offers a great advantage for bakers who have wide range of products.

All dough contact surfaces are made of stainless steel. Robust construction assures long life.

Emergency stop function and security system is available on the bowl lid for emergency cases. Drive belt offers very silent operation. The device is mobile, with locking bearings are on the machine. The machine can be moved to a desired place and easily fixed.



Teknik Özellikler / Technical Specification

Model	Birim	MSM 25	MSM 40	MSM 50	MSM 62	MSM 75	MSM 100	MSM 150
Un Kapasitesi / Capacity Flour	kg	25	35	50	62	75	100	150
Hamur Kapasitesi / Dough Capacity	kg	45	60	80	100	120	160	250
Kazan Ölçüleri / Boiler Dimensions	mm	500x360	600*330	700x350	700*390	800x430	900*470	1000*520
Genişlik / Width	mm	500	620	700	700	830	930	1030
Uzunluk / Length	mm	800	1130	1250	1250	1330	1420	1570
Yükseklik / Height	mm	820	1200	1200	1250	1340	1440	1510
Elektrik Gücü / Electric Power	kW	1.5 - 2,5	2,5 - 3,2	3.5 - 5,5	3,5 - 5,5	6,5 - 9	6,5 - 9	7,5 - 11
Makina Ağırlığı / Machine Weight	kg	220	300	380	410	440	850	900