

## MIESIARKA SPIRALNA TYPU MAG

W MIESIARKACH SPIRALNYCH TYPU MAG PROCES MIESIENIA REALIZOWANY JEST Z WYKORZYSTANIEM RUCHÓW OBROTOWYCH DZIEŻY I MIESIDŁA. SPIRALNY KSZTAŁT MIESIDŁA ZAPEWNIĄ INTENSYWNE I WYDAJNE MIESIENIE CIASTA ORAZ JEGO IDEALNE NAWIĘTRZENIE I SPULCHNIENIE W CAŁEJ PRZESTRZENI ROBOCZEJ DZIEŻY. DZIEŻA I MIESIDŁO WYKONANE SĄ ZE STALI KWASOODPORNEJ. WAŻNĄ CECHĄ MIESIAREK MAG JEST ICH CICHY I PŁYNNY PRACA. WYPOSAŻONE SĄ W KÓŁKA JEZDNE, UMOŻLIWIĄJĄCE BEZPROBLEMOWE PRZEMIESZCZANIE W RÓŻNE MIEJSCA PRACY. MASZYNY PRACUJĄ W CYKLU RĘCZNYM LUB AUTOMATYCZNYM (OPCJA). CZAS MIESIENIA DLA KAŻDEJ PRĘDKOŚCI OBROTOWEJ MIESIDŁA USTAWIANY JEST NIEZALEŻNIE, ZA POMOCĄ ZEGAROWYCH PRZEKAŹNIKÓW CZASOWYCH LUB PANELU CYFROWEGO

Model	MAG 60	MAG 80	MAG 120	MAG 160	MAG 200
Pojemność dzieży litry	115	130	186	266	306
Moc silnika napędu miesidła kW	2,0/3,7	2,0/3,7	2,6/4,7	3,7/7,5	5,9/10,5
Moc silnika napędu dzieży kW	0,55	0,55	0,55	0,75	0,75
Masa miesiarki kg	325	330	488	675	710
Ilość ciasta kg	60	80	120	160	200
<b>Wymiary zewnętrzne</b>					
Długość mm	1120	1120	1460	1600	1600
Szerokość mm	700	700	785	883	944
Wysokość mm	1200	1200	1460	1600	1600

