

MW

Технические характеристики

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
Россия +7(495)268-04-70

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
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
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Киргизия +996(312)-96-26-47

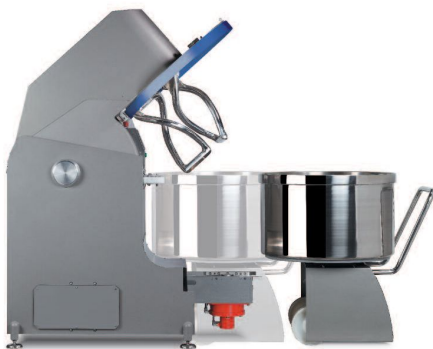
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
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
Казахстан +7(7172)727-132

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
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
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

MW Line

120_160_240_400Kg

Тестомесильные машины со съемной дежой и с двойным месильным инструментом



Описание

Тестомесильные машины со съемной дежой и с двойным месильным инструментом

Линия MW представляет собой ряд тестомесильных машин со съемной дежой и двойным месильным органом. Механизм передачи дежи у этих машин представлен в двух вариантах: с запатентованной конической системой блокировки и вращения дежи или с традиционной системой с зажимами и двойным фрикционным колесом. По сравнению с другими тестомесильными системами эти машины обладают неоценимыми преимуществами, касающимися качества теста:

- Быстрое смешивание всех ингредиентов до однородной массы с последующим интенсивным замешиванием (не повреждающим тесто).
- Более высокая почасовая выработка благодаря короткому циклу замеса
- Идеальное решение для теста с высокой гидратацией
- Идеальное решение для крутого теста Подходит ко всем типам

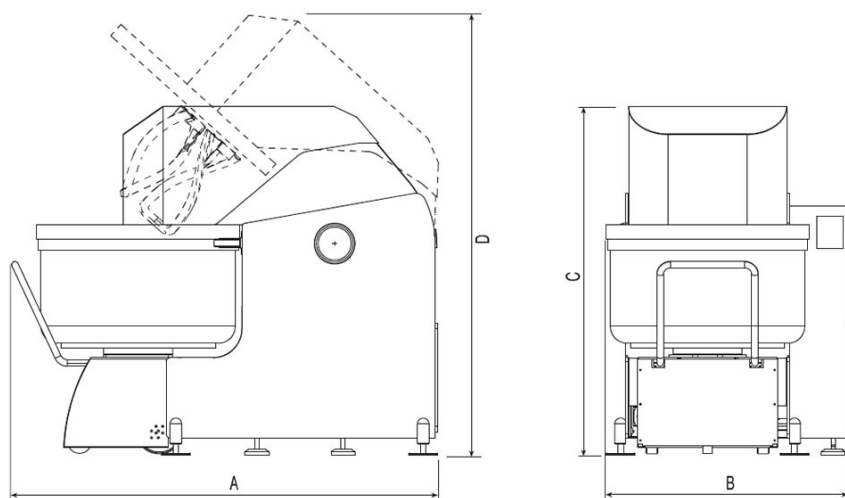
теста (хлеб / бисквиты / кондитерские изделия):

- пшеничная мука
- ржаная мука
- цельнозерновая мука
- нежное тесто или тесто с добавлением фруктов
- тесто для крекеров или дрожжевое тесто с высоким содержанием жира и сахара
- возможно также смешивание жирных сливок и других начинок, таких как шоколад, нуга и трюфельные начинки
- Система управления с сенсорным экраном позволяет проводить мониторинг операций по профилактическому техобслуживанию с помощью инструкций, интегрированных в систему.

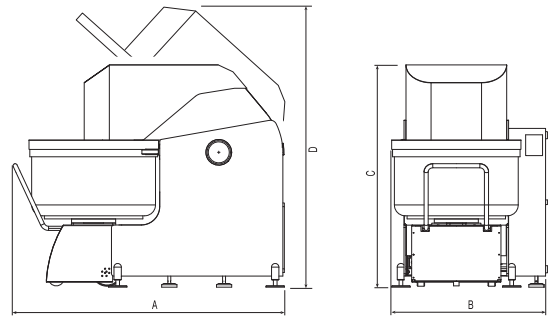
Тестомесильная машина может поставляться с сенсорным дисплеем и устройством управления скоростью насадок и дежи (VDS - «Приводная система с вариатором скоростей»). БЕЗМАСЛЯНАЯ передача. Система управления с сенсорным экраном позволяет проводить мониторинг операций по профилактическому техобслуживанию с помощью инструкций, интегрированных в систему.

Технические характеристики

MW Line



			MW 120	MW 160	MW 240	MW 400
Количество теста	(max)	Kg	120	160	240	400
Количество муки	(max)	Kg	75	100	150	250
Вода		l	45	60	90	150
Объём дежи		l	189	302	416	673
Диаметр дежи		mm	750	850	1000	1200
Высота дежи от пола		mm	1000	1000	1115	1170
Размеры		mm	1960	2130	2675	2810
		mm	1015	1365	1645	1670
		mm	1600	1805	1870	1950
		mm	2100	2250	2350	2500
Вес		Kg	1840	2460	2820	3760
Двигатель		Kw	15	22	30	37
VDS (Vario Drive System)		Kw	18,5	22	30	45
Дежа		Kw	1,1	2,2	2,2	3



			MW 120	MW 160	MW 240	MW 400
Dough capacity	(max)	Kg	120	160	240	400
Capacità di impasto						
Capacité de pâte						
Fassungsvermögen Teig						
Количество теста	(макс.)	кг				
Capacidad masa						
Flour capacity	(max)	Kg	75	100	150	250
Capacità di farina						
Capacité de farine						
Fassungsvermögen Mehl						
Количество муки	(макс.)	кг				
Capacidad harina						
Water		l	45	60	90	150
Acqua						
Eau						
Wasser						
Вода		л				
Agua						
Bowl volume		l	189	302	416	673
Volume vasca						
Volume cuve						
Kesselvolumen						
Объем дежи		л				
Volumen cuba						
Bowl diameter		mm	750	850	1000	1200
Diametro vasca						
Diamètre cuve						
Kesseldurchmesser						
Диаметр дежи		мм				
Díametro cuba						
Bowl height from ground		mm	1000	1000	1115	1170
Altezza vasca dal pavimento						
Hauteur cuve du sol						
Kesselhöhe über Bodenniveau						
Высота дежи от пола		мм				
Altura cuba desde el piso						
Dimensions	A	mm	1960	2130	2675	2810
Dimensioni	B	mm	1015	1365	1645	1670
Dimensionis	C	mm	1600	1805	1870	1950
Abmessungen	D	mm	2100	2250	2350	2500
Размеры		мм				
Dimensiones						
Weight		Kg	1840	2460	2820	3760
Peso						
Poids						
Gewicht						
Вес		кг				
Peso						
Motor	spiral I/II speed up to	Kw	15	22	30	37
Motore	spirale I/II velocità fino a					
Motore	spirale I/II vitesse jusqu'à					
Motor	Spiraldrehzahl I/II. Stufe bis	кВт				
Двигатель	спираль I/II-скорость до					
Motor	espiral I/II velocidad hasta					
VDS (Vario Drive System)	up to	Kw	18,5	22	30	45
Bowl Power		Kw	1,1	2.2	2.2	3
Potenza vasca						
Cuve						
Kessel						
Дежа		кВт				
Potencia cuba						

Тестомесильные машины с откатной дежей серии MW



Линейка MW 160, 240, 400 представляет собой тестомесильные машины с откатной дежей и двойным месильным органом. Механизм передачи дежи у этих машин представлен в двух вариантах: с запатентованной системой блокировки и вращения дежи или с традиционной системой с зажимами и двойным фрикционным колесом. По сравнению с другими тестомесильными системами эти машины обладают важными преимуществами, касающимися качества теста:

- быстрое смешивание всех ингредиентов до однородной массы с последующим интенсивным замешиванием (не повреждающим тесто)
- более высокая почасовая производительность благодаря короткому циклу замеса

Подходит ко всем типам теста (хлеб / бисквиты / кондитерские изделия):

- Пшеничная мука
- Ржаная мука
- Цельнозерновая мука
- Нежное тесто или тесто с добавлением фруктов
- Тесто для крекеров, дрожжевое тесто с высоким содержанием жира и сахара
- Возможно также смешивание жирных сливок и других начинок, таких как шоколад, нуга и трюфельные начинки

Опции и аксессуары:

- устройство управления скоростью насадок и дежи (VDS - «Приводная система с вариатором скоростей»)
- исполнение из нержавеющей стали
- скребок дежи (фиксированный)
- инфракрасный датчик температуры
- температурный зонд РТС (только с неподвижным скребком)
- дежа со спускной пробкой
- компьютеризированная система управления с сенсорным экраном



Модель	Тесто, кг	Объем дежи, л	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
Тестомес ESCHER MW 160	160	270	2000X1027X1610	1880	380	9/18
Тестомес ESCHER MW 240	240	416	2203X1295X1806	2540	380	15/22
Тестомес ESCHER MW 400	400	673	2450X1750X1880	3950	380	22/30



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
Россия +7(495)268-04-70

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
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
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Киргизия +996(312)-96-26-47

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
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
Казахстан +7(7172)727-132

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
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
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