Mech Masz
Szczeciński



WYDAJNY KOMPAKTOWY ESTETYCZNY

Młynek do bułki tartej

MTB-3



Mech Masz Szczecińska
+48 (52) 302 00 73
www.mech-masz.com.pl



IDEALNA GRANULACJA

+48 (52) 302 00 73
www.mech-masz.com.pl



Zabezpieczenie leja gumową uszczelką (redukcja pylenia)

Szeroki i bezpieczny lej

Wykonanie ze stali nierdzewnej

Podwójne noże

Prosty panel strerowania

Uszczelka zapobiega pyleniu

Solidne domknięcie

Różne średnice oczka sita

Czujnik otwartej pokrywy

Chwytak do worka

Skrzynka elektryczna

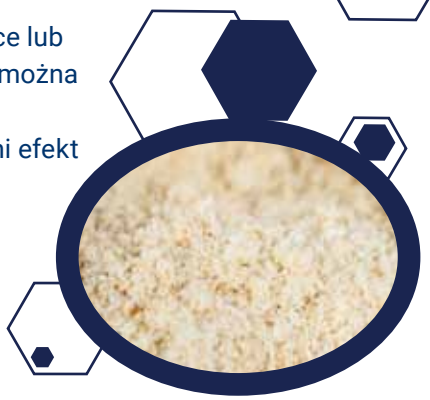
Silnik elektryczny

Regulowane nóżki

SPECJALNIE DLA TWOICH POTRZEB

Młynek do bułki tartej MTB-3

Urządzenie przeznaczone jest do mielenia produktów piekarskich, cukierniczych oraz wielu innych innych celem uzyskania odpowiedniej finalnej granulacji z myślą o dalszej obróbce lub dalszej części procesu. Uzyskany w ten sposób produkt można użyć do dalszego procesu produkcyjnego minimalizując ewentualne straty produkcyjne lub uzyskiwać odpowiedni efekt finalnego produktu przeznaczonego już do sprzedaży.



- łatwe i bezpieczne sterowanie
- stal nierdzewna AISI 304
- bezpieczne użytkowanie
- szeroki lej wsadowy
- wielkość sita do wyboru
- ostre noże do cięcia i mielenia



Najważniejsze funkcje

Cały korpus młynka do bułki tartej / rozdrabniacza do ciasta wykonywany jest z najwyższej jakości stali kwasoodpornej AISI 304.

Dbając o najwyższe standardy jakości i higieny, całość jest dodatkowo poddawana operacji kuleczkowania, co powoduje uzyskanie odpowiednio gładkiej powierzchni, wygładza spawy i daje efektowny wygląd.

Na górze urządzenia znajduje się powiększony lej, który umożliwia wsypanie większej ilości surowca do mielenia. Celem usztywnienia i zwiększenia odporności na uderzenia, lej jest dodatkowo użebrowany / przeginany.

Rant leja jest zaginany celem ochrony operatora przed jakimikolwiek urazami.

Wlot do rury zasypowej chroniony jest nacinaną uszczelką gumową. Jej zastosowanie chroni przed nadmiernym pyleniem, oraz chroni noże urządzenia, oraz silnik przed ewentualnymi przeciążeniami spowodowanymi zbyt mocnym zapełnieniem rury.

Ergonomicznie dobrana wysokość rury zasypowej chroni pracownika przed bezpośrednim kontaktem z nożami i przed dostępem do wnętrza komory mielenia.

Już na etapie projektowania młynka do bułki tartej konstruktorzy zaprojektowali pierścień dociskający uszczelkę, który jednocześnie umożliwia łatwą jej wymianę.

Efekt intensywnego mielenia dają dwa , wysokoobrotowe noże. Noże zostały zaprojektowane z myślą o odpowiednim cięciu i mieleniu produktu – nóż górny ukosowany służący do wstępnego cięcia oraz nóż dolny prosty służący do miażdżenia i efektywnego przepchnięcie produktu przez zainstalowane sito. Dostęp do noży chroniony jest za pomocą czujnika indukcyjnego. Otwarcie wysypu powoduje automatycznie brak możliwości uruchomienia urządzenia – BHP w trosce o Twoje bezpieczeństwo.

Granulacja produktu regulowana jest za pomocą wymiennych sit. Standardowo młynek wyposażony i dostarczany jest do klienta już z 3 sitami o oczkach 3,4 i 5 mm.

Aby sprostać wymaganiom najbardziej wymagających klientów dostępne są sita aż do 10 mm średnicy – skok co 1 mm.

Dbając o minimalizowanie wpływu urządzenia na środowisko, połączenie sita z lejem jest dodatkowo uszczelnione profilowaną uszczelką, a lej jest łatwo otwierany i dociskany za pomocą zaczepu.









SOLIDNA KONSTRUKCJA

Otwieranie, zamykanie leja, wymiana sita odbywa się bez używania jakichkolwiek narzędzi – *TOOL FREE*.

Kolejnym ważnym aspektem ergonomicznej i przyjaznej pracy z młynkiem do bułki tartej produkcji MECH-MASZ jest standardowe wyposażanie leja wysypowego w zaczep worka.

Worek przeznaczony do gromadzenia zmielonego produktu można w łatwy sposób zamocować do wylotu młynka i odpowiednio docisnąć.

Całość konstrukcji usytuowana jest na 4 nogach, poszerzonych celem zapełnienia pełnej stabilności.

Nogi wyposażone są w regulowane stopki, które umożliwią wypoziomowanie młynka do każdego podłoża.

Celem ułatwienia transportu, nogi urządzenia posiadają dodatkowe poprzeczki boczne, które dają możliwość wjazdu wózkiem paletowym i jego transport bez jakiegokolwiek wysiłku.

Pełną stabilność dodatkowo poprawia fakt usytuowania silnika na samym dole urządzenia, co powoduje obniżenie środka ciężkości, dzięki czemu urządzenie jest stabilne, a jego przewrócenie jest praktycznie niemożliwe.

Celem prostego szybkiego serwisu całość, elementów elektrycznych usytuowana jest w skrzynce na tylnej ścianie urządzenia. Dostęp do nich jest prosty i nie wymagający skomplikowanych operacji technicznych.



DANE TECHNICZNE

Wydajność: do 500 kg/h
Wymiary [cm]: 75 x 75 x 147
Moc [KW]: 4
Zasilanie: 400 Volt / 50 Hz
Waga [kg]: 63
Średnica oczka w sitach [mm]: Sito I – 3, Sito II- 4, Sito III- 5

** opcjonalnie sita od 2 do 10 mm*

ZOBACZ FILM NA STRONIE

Subskrybuj nasz kanał YouTube

Lider w branży

Firma MECH-MASZ Szczeciński Sp. z o.o. Sp. k. założona w 1986r., to lider branży wśród polskich producentów maszyn do piekarni i cukierni.

Od 33 lat głównymi cechami wyróżniającymi markę MECH-MASZ są dopasowanie do wymagań klientów oraz doskonała jakość wyrobów.

Jesteśmy obecni na wszystkich najważniejszych targach piekarskich i cukierniczych w Polsce i Europie. Organizujemy coroczne spotkania dla piekarzy i cukierników połączone z wypiekami i prezentacją siedziby. Obecnie firma produkuje ponad 50 modeli urządzeń, pełna oferta to ok. 800 pozycji.

Sprzedaż wyrobów kierowana jest dla klientów na rynku rodzimym a eksport odbywa się do ponad 30 krajów świata.





Firma posiada certyfikat ISO 9001 : 2015

Mech Masz Szczeciński

Inwestujesz w przyszłość



MECH-MASZ Szczeciński
spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

Jaroszewo 80
88-400 ŻNIN
POLAND

mechmasz@mech-masz.com.pl

tel.: +48 (52) 302 00 73
tel.2: +48 (52) 303 12 38
tel.3: +48 (52) 303 12 39

www.mech-masz.com.pl