

PRESIDENT

PRESIDENT

Mieszalnia spiralna z wyjezdną dzieżą

1/2

27.08.2010

Mieszalnia spiralna z wyjezdną dzieżą

75-250 kg mąki

Linia mieszalek **PRESIDENT** z **WP Kemper** dzięki sześciu wielkościom konstrukcyjnym pokrywa całą gamę wielkości powszechnie stosowanych klas wydajności dla zastosowań rzemieślniczych i przemysłowych ch: 75, 100, 125, 150, 200 i 250 kg mąki. Może być wykorzystywana w zakładzie 3-zmianowym. Wysoce stabilne elementy konstrukcji umożliwiają ekstremalną obciążalność mieszalek **PRESIDENT**.

Zalety

- produkcja delikatnych, łatwych w obróbce ciast
- harmonijny i spokojny bieg
- bezproblemowe czyszczenie dzięki dużej odległości od podłoża
- "Easy to move and dock"-system do prostej obsługi dzieży; lekko sterowalne dzieże
- szafa rozdzielcza z dodatkowym wyłącznikiem ręcznym do obsługi przy zakłóceniach panelu dotykowego



PRESIDENT

PRESIDENT 2/2
Mieszalka spiralna z wyjezdną dzieżą 27.08.2010

Typ	Wydajność Mąka kg	Wydajność Ciasto kg	Wydajność Objętość l
PRESIDENT 75	75	120	175
PRESIDENT 100	100	160	235
PRESIDENT 125	125	200	300
PRESIDENT 150	150	240	350
PRESIDENT 200	200	320	450
PRESIDENT 250	250	400	630

Wyposażenie

- osłona ze stali szlachetnej przed pyłem mącznym z uszczelniającym pierścieniem ślizgowym z tworzywa sztucznego
- szafa rozdzielcza po prawej stronie przy korpusie maszyny
- odległość od podłogi ok. 150 mm
- dzieża i mieszadło ze stali szlachetnej nierdzewne polerowane na wysoki połysk
- dzieża bieg lewy i prawy (przełącznik zwrotny)
- dzieża obrotowa na wózku
- uchwyt do prowadzenia ze stali szlachetnej
- wbudowana osłona silnika
- przełącznik tryb ręczny-/automatyczny
- automatyczny przebieg pracy
- rozmieszczenie elementów obsługi w głowicy
- dwa elektromechaniczne zegary sterujące (0 – 12 min.)
- wyłącznik bezpieczeństwa
- przełącznik z lampką sygnalizacyjną

Zamknięcie dzieży

hydraulicznie przez ryglowanie kleszczowe

Podnoszenie głowicy

hydraulicznie

Wyposażenie dodatkowe

- czujnik temperatury PT 100 (Temperatura wewnętrzna ciasta)
- korpu ze stali szlachetnej
- licznik obrotów
- panel dotykowy
- śruba spustowa dla dzieży
- specjalne narzędzia
- skrobak do czyszczenia dzieży
- specjalne lakierowanie
- sterowanie multifazowe
- Dopływ wody
- President 75: korpus jezdny

Zalety

- nadzwyczaj stabilna konstrukcja dla długotrwałego użytkowania w zakładzie wielozmianowym
- wypróbowany **Kemper** 3-strefowy system mieszania dla ciast delikatnych i łatwych w obróbce
- oszczędna produkcja ciasta z niewielkim rozgrzewaniem
- bardzo silne ryglowanie kleszczowe HighPressure dla stabilnego połączenia dzieży/napędu
- wyjątkowo silny napęd bezpośredni DUO dla spokojnego równomiernego biegu
- „easy to move and dock“-system dla lekkiej obsługi dzieży
- zintegrowana koncepcja higieniczna dla prostego czyszczenia



EMIL KEMPER GMBH . Lange Straße 8-10 . 33397 Rietberg . Germany .
Fon +49 (0) 5 244-402-0 . Fax +49 (0) 5 244-402-220 . info@emil-kemper.de . www.emil-kemper.de

HERT Sp. z o.o. Sp. K. ul. Odlewnicza 4A, 03-231 Warszawa, tel. +48 (22) 594 05 00, fax: +48 (22) 594 05 26, www.hert.pl
NIP: 524-00-18-433, KRS: 0000320210 Sąd Rej. dla m. st. W-wy, XX Wydz. Gosp. KRS, wys. kap. zakł.: 51 tys. zł