

Giới thiệu chung

Ngoài độ tin cậy, an toàn và tính năng dễ sử dụng dẫn đầu thế hệ tiếp theo, máy trộn sử dụng rộng rãi các bộ phận bằng thép không gỉ ở nhiều nơi và được tiết kế vệ sinh an toàn thực phẩm cũng như hiệu suất làm việc thông minh và đơn giản.

Điểm 1: Mút thùng chứa cao, và tay cầm cao (MS-20 • MS-25 • MS-30)

Chiều cao tổng thể cao và diện tích bề mặt dưới nhỏ, được gọi là phong cách cẩu bé cao. Mức của bồn chứa và tay cầm cao, cho phép gắn và tháo bồn chứa mà không cần phải cúi xuống.

Điểm 2: Có thể thay góc quay màn hình điều khiển (MS-50 • MS-60 • MS-120 • MS-140 màn hình V tiêu chuẩn)

- Khi thay đổi hiển thị 1 trang trên màn hình cảm biến sẽ mượt mà hơn.
 - Có nút vận hành bằng tay (inching).
 - Có bộ đếm thời gian hoạt động.
 - Máy thuộc loại kháng khuẩn tốt, việc giữ máy luôn ở trạng thái sạch giúp việc kiểm soát nấm mốc được tốt hơn.
 - Có thể dễ dàng thay đổi tốc độ số vòng quay bằng cách thiết lập sẵn trên bảng điều khiển.
 - Có thể vận hành tự động 4 quy trình, vì vậy dễ dàng sử dụng cho bất kỳ công nhân nào cũng sẽ thực hiện dễ dàng.
- (Thông số kỹ thuật có sẵn các chức năng này trên màn hình V của MS-20 • MS-25 • MS-30).
- Đối với màn hình tiêu chuẩn vui lòng chỉ định tốc độ số vòng quay trước khi giao cho quý khách.

Điểm 3: Xem xét độ cao an toàn và vệ sinh.

- Mỡ bôi trơn thuộc loại H1 bộ phận ly hợp gắn cánh khuấy được trang bị thiết bị ngăn dầu mỡ và những chất tương tự khác chảy vào bồn chứa bột.
- Khoảng không gian giữa sàn và chân đế được thiết kế mở rộng để dễ dàng vệ sinh.

Điểm 4: Có biện pháp ngăn chặn

- Nhiều bộ phận bằng thép không gỉ được sử dụng ở khu vực trộn để ngăn chặn các chất lạ trộn lẫn vào sản phẩm, không sử dụng vật liệu sơn hay mạ, phòng được trường hợp lớp phủ bị bong tróc do suy giảm hoặc tác động lão hóa. Hơn nữa, không có sử dụng dầu cho bánh răng ở phần trên của khu vực trộn, giúp loại bỏ yếu tố dầu nhỏ giọt xuống bồn trộn.

Điểm 5: Nắp bảo vệ an toàn có thể tháo rời để rửa.

Nắp bảo vệ an toàn này được lắp với cấu trúc trượt quay. Chỉ có thể vận hành khi nắp an toàn đã lắp lại đúng vị trí. Vì vậy đảm bảo được sự an toàn cho người vận hành máy (Được cấp bằng sáng chế tại Nhật Bản, Trung Quốc và Đài Loan).

Điểm 6: Loại biến thể phong phú

Loại tiêu chuẩn	 Loại cơ bản nhất.
Loại sử dụng kết hợp với bồn trộn	 Có kèm theo 2 loại với đặt tính khác nhau.
Loại thay đổi độ ẩm hơn	 Kiểm soát được nhiệt độ của vật liệu sẽ thu được chất lượng của bánh cao nhất, có thể sử dụng điều chỉnh nhiệt độ nhào bột của bánh mì bằng cách cho thêm nước đá.
Sử dụng thép không gỉ	 Các bộ phận thông thường được làm từ nguyên liệu khác, được nâng cấp lên làm bằng chất liệu thép không gỉ.
Nâng hạ bồn trộn tự động	 Sử dụng công tắc để nâng hạ tự động (MS- 50 • MS-60 • MS-120 • MS-140 là loại tiêu chuẩn)

Điểm 7: Thiết bị kèm theo

Các thiết bị kèm theo sẵn sàng cho việc lựa chọn theo mọi mục đích sử dụng.



Whipper



Whipper
(Thin wire)



Stainless whipper
(Lightweight)



Stainless whipper



Stainless beater



Stainless beater
(Kneading-down)



Stainless dough hook



Dragon hook

Đặt điểm kỹ thuật

Loại máy	MS-30
Điện cung cấp	3 phase
Công suất tiêu thụ	1,9kw
Động cơ trộn	1.5kW
Trọng lượng thân máy	280kg
Dung tích bồn trộn	31L