



MK - Maszyny do kremów

Maszyny MK służą do przygotowywania ciasta parzonego, kremów, czekolady, pomady, owoców, polew, sosów, nadzień, mas według własnych receptur, oraz do wszystkich produktów wymagających równomiernego podgrzania i jednoczesnego i spokojnego mieszania. Proces mieszania prowadzony jest za pomocą specjalnego mieszadła, wyposażonego w zbieraki, zapobiegające przywieraniu i przypalaniu produktu. Zbieraki zbierają produkt ze ścian i z dna kotła.

Podgrzewanie odbywa się poprzez olej grzewczy znajdujący się między dwoma ściankami kotła, dzięki czemu ogrzewanie jest bardzo równomierne i masa się nie przypala. Urządzenie wyposażone jest w trzeci, zewnętrzny płaszcz aby uniknąć przenikania temperatury na zewnątrz. Maszyny posiadają dwie prędkości pracy i możliwość podgrzewania masy do żądanej temperatury max. 150 C. Blokada kotła w 3 pozycjach – kocioł otwarty, uchylony i zamknięty.

Wszystkie elementy mające styczność z produktem wykonane są ze stali kwasoodpornej. Uchylny kocioł ułatwia wylewanie masy i czyszczenie. Maszyna posiada pokrywę z wlewem umożliwiającym kontrolę procesu i dodawanie składników bez konieczności zatrzymywania pracy. Elementy elektryczne znajdują się w skrzyni elektrycznej, zabezpieczone przed wpływem oparów i temperatury.



Model	Całkowita pojemność kotła litry	Zalecane wartości wypełnienia kotła min-max litry	Moc grzałek kW	Moc silnika kW	Ilość oleju litry	Ciężar maszyny kg	Wymiary szer. x dł. x wys. cm
MK-30	30	3 - 23	4	0,37/0,45	10 – 10,5	95	940 x 725 x 1530
MK-60	60	4 - 48	6	0,6/0,8	16 – 16,5	110	940 x 780 x 1530
MK-80	80	4 - 65	9	0,6/0,8	20 – 20,5	130	940 x 740 x 1530
MK-120	120	12 - 100	15	1,3/1,8	21 – 22	240	1115 x 905 x 1660