



## HT i HRT - Miesiarki spiralne do ciasta twardego

Są to miesiarki z dzieżą stałą (HT) i wyjezdzną (HRT) o pojemności od 180l. do 320l., przeznaczone do miesienia ciasta o zawartości wody mniejszej niż 40% (minimalna ilość ciasta w dzieży podczas miesienia to około 10% wartości maksymalnej). Korpusy maszyn wykonane są ze stali lakierowanej. Na życzenie istnieje możliwość wykonania korpusów ze stali nierdzewnej. Dzieża, spirala, zgarniacz ciasta i druciana pokrywa dzieży wykonane są ze stali kwasoodpornej. Maszyny mogą być także wyposażone w pełną pokrywę dzieży z tworzywa sztucznego. Dzięki zastosowaniu przekładni pasowych urządzenia pracują wyjątkowo cicho. Miesiarki z dzieżami wyjezdnymi posiadają automatycznie podnoszoną głowicę za pomocą cylindrów hydraulicznych. Dzieża jest automatycznie przyciągana i blokowana pod głowicę za pomocą specjalnych zaczepów systemu hydraulicznego. Łatwy w obsłudze panel sterujący pozwala na ustawienie czasu miesienia na I i II biegu (wraz z rewersem) oraz temperaturę graniczną ciasta.

Jako opcję proponujemy modele z dotykowym panelem sterującym (umożliwia to pełne programowanie i zapisywanie procesu miesienia) oraz dozownik wody (podaje zadaną ilość wody z istniejącej sieci bezpośrednio do dzieży). W porównaniu z miesiarkami standardowymi (SM i SMR), na bazie których budowane są modele HT i HRT, maszyny te posiadają mocniejsze silniki, osobno do napędu spirali i napędu dzieży, dodatkowe paski napędu oraz wzmocnioną spiralę, przeznaczoną do miesienia ciast twardych. Wymagane zasilanie to 400 V. Z tyłu korpusu znajduje się przełącznik na tryb manualny, pozwalający kontynuować pracę maszyny w przypadku awarii systemu elektronicznego.



Model	Pojemność dzieży (kg/l)	Średnica dzieży (cm)	Całkowita moc (kW)	Wymiary dł./szer./wys. (cm)	Waga (kg)
HT 100	100/180	75	9	155/89/153	770
HT 150	150/260	86	9	155/89/153	805
HRT 100	100/180	75	10,5	164/93/146	1102
HRT 150	150/260	86	14	170/103/146	1253
HRT 200	200/320	94	18,7	194/113/164	1557