

SAHAR

میکسرهای اسپیرال با دیگ جداشونده (آرتا)



۱۰ سال خدمات پس از فروش



۲ سال گارانتی



دفتر مرکزی: تهران، خیابان شریعتی، پلاک ۱۷۰۹، صدر شماره ۷، ساختمان سحر



دفتر فروش: ۰۲۱-۲۲۶۷۴۵۶۵-۸



saharmachinery



www.saharmachinery.com



- قابل ارائه در دو مدل کلیدی (آرگو M) و لمسی (آرگو T)
- توانایی خمیرگیری در مقیاس های کم
- امکان جداسازی و جابجایی آسان دیگ
- ساخته شده از شاسی و بدنه بسیار مقاوم
- امکان سفارش دیگ های اضافی همراه دستگاه
- چرخش دیگ در دو جهت ساعتگرد و پاد ساعتگرد
- دارای کمترین مدت زمان خمیرگیری (۸ الی ۱۲ دقیقه)
- طراحی بهینه شاخ اسپیرال جهت یکنواختی بهتر خمیر
- امکان تنظیم سرعت فرآیند خمیرگیری در دو حالت کند و تند
- امکان اتصال آب ورودی شهری جهت افزایش سهولت در خمیرگیری (به صورت سفارشی)
- بکارگیری تجهیزات الکترونیکی و مکانیکی از معتبرترین برندهای اروپایی
- قابلیت آماده سازی خمیر انواع نان های حجیم و نیمه حجیم و نیز خمیر گروهی از شیرینی ها
- امکان تجهیز میکسر به سیستم اندازه گیری دمای خمیر در مدل های آرگو T به صورت سفارشی
- مجهز به سیستم آب گیری تمام اتوماتیک با قابلیت تنظیم دمای آب ورودی با حجم مشخص در مدل های آرگو T (به صورت سفارشی)
- دارای سیستم انتقال حرکت با میزان استهلاک بسیار پایین و کم صدا با استفاده از پولی های گوه ای با ریخته گری و بالانس استاتیک دقیق
- ساخت کلیه قطعات در حال تماس با خمیر اعم از شاخ اسپیرال، تیغه، دیگ و درب از جنس استیل با آلیاژ ۳۰۴ مطابق با استانداردهای بین المللی صنایع غذایی
- امکان برنامه دهی به کلیه قسمت های دستگاه شامل میزان ورودی آب با لیتر و دمای مشخص، تغییر جهت چرخش، میزان سرعت و حتی توقف موقت در مدل های آرگو T
- امکان ساخت درب دیگ بر اساس سلیقه و نیاز مشتری شامل درب های استیل، درب از جنس پلک پلی کربنات نشکن و نیز درب های خاص جهت هوادهی بیشتر خمیر (به صورت سفارشی)



مشخصات / نام دستگاه	ظرفیت خمیر (kg)	ظرفیت آرد (kg)	ابعاد دیگ (cm)	ابعاد دستگاه (ارتفاع × عرض × عمق) (cm)	توان مصرفی (kw)	وزن دستگاه (kg)
ARTA M130/T130	۱۳۰	۸۰	۸۰×۴۳	۱۱۰×۱۸۵×۱۳۵	۸٫۱	۱۰۷۰
ARTA M160/T160	۱۶۰	۱۰۰	۹۰×۴۳	۱۲۲×۱۹۸×۱۴۵	۱۰٫۱	۱۲۱۰
ARTA M200/T200	۲۰۰	۱۲۵	۹۰×۴۷	۱۲۲×۱۹۸×۱۴۵	۱۳٫۶	۱۲۲۰
ARTA M250/T250	۲۵۰	۱۵۰	۱۰۰×۴۷	۱۳۲×۲۰۰×۱۵۰	۱۵	۱۳۰۰