



Standart Özellikler

- Endüstri 4.0 ile uyumludur
- Cift motorlu sabit kazanlı mikser
- Her iki yöne dönenbileceğine sahip kazan
- Pastarmak kazan spiral ve bıçak seti
- Pastarmak kazan ve motor koruma kapığı
- Pistonlu kazan kapığı
- Poly-V kazan kayış-kazan aktarma sistemi
- Otomatik su girişü
- Dijital hamur sıcaklığı ölçümü
- Otomatik su liretleme
- Dokunmatik ekran
- İstilenen derecede hamur sıcaklığı sağlama

Standard Features

- Compatible with Industry 4.0
- Spiral mixer with fixed bowl with two motors
- Two directional bowl rotation
- Stainless steel bowl-spiral hook and central bar
- Stainless steel bowl guard and motor protection cover
- Piston to support the bowl guard
- Poly-V belt transmission system
- Automatic valve for water inlet
- Digital dough temperature measurement
- Automatic water liter adjustment
- Touch screen
- Adjustment the dough temperature at the required temperature

Hamur Kapasitesi Dough Capacity	kg	250
Un Kapasitesi Flour Capacity	kg	150
Kazan Hacmi Bowl Volume	lt	368
Spiral Motor Gücü Spiral Motor Power	kW	7,5 / 11
Kazan Motoru Bowl Motor	kW	1,5
Kazan Ölçüleri Bowl Dimensions	Ø x h	100x47
Su Girişü Water Supply	İnc Inch	1/2"
Ağırlık Weight	kg	1.370
Elektrik Bağlantısı Electric Connection		380V / 50-60 hz / 3 phase
Diş Ölçüler Exterior Dimensions	cm	W : 107 D : 160 H : 157



THE ICE AGE OFF

Memak self ventilated mixer proudly present.

NEPTUN

SOĞUTMALI MİKSER
FIXED BOWL AUTOMATIC
SPIRAL MIXER
WITH THE COOLING UNIT

