

UGNIATARKI I  
MIESIARKI DLA  
PIEKARNI I CUKIERNI  
RZEMIEŚLNICZEJ

# Miesiarki planetarne

Od 20 do 80 l

**NOWOŚĆ**

**Digy**  
by VMI



AFNOR Cert. 79866



# Moc i precyzja

1 Linia, 3 Modele



1 Intuicyjny interfejs dotykowy Digi



2 Głowica typu flush i jej podświetlenie



3 Wyjmowana obrotowa kratka ze stali nierdzewnej z przezroczystą osłoną ochronną



4 Zestaw kół transportowych i tylnych stabilizatorów



5 Wózek na dzieżę (opcja dodatkowa)

Miśiarki o pojemności 40, 60 i 80 litrów posiadają wszystkie funkcje wymagane do obsługi szerokiej gamy produktów, w tym :

- ciasto kruche i stódkie
- kremy i sosy do nadzień
- herbatniki, biszkopty i bezi
- pieczywo wiedeńskie i chleby tradycyjne

## Comfort użycia

- Ergonomiczny panel i łatwa obsługa dzięki interfejsowi dotykowemu Digi. Oprócz programowania prędkości i czasu trwania miesiania, miśiarki PH Digi mogą zapamiętać do 99 receptur po 20 faz każda.
- 5 programowanych, regulowanych prędkości narzędzi
- standardowe chowane kółka wykonane ze stali nierdzewnej ułatwiające przemieszczanie maszyny
- cichy napęd planetarny (nowa głowica typu flush, zakres prędkości od 30 do 150 obr/min)
- napęd planetarny dostarczany z 3 narzędziami: różga, łopata, spirala (poza wersją 80-litrową tylko różga) i redukcja dzieży (20 l, 40 l, 60 l lub 80 l)
- kompaktowa, wodoodporna i sptukiwana głowica planetarna ułatwiająca pozycjonowanie i czyszczenie narzędzi
- skrobak dostępny jako akcesorium, które może być zamontowane po zakupie
- oświetlenie dzieży mieszadła planetarnego
- regulowana osłona chroniąca przed wyrzutami
- miśiarki 40-litrowe są wyposażone w silnik 220 V, co ułatwia ich instalację

## Wykonanie

- korpus, głowica, ramiona z aluminium
- kolumny ramion ze stali nierdzewnej
- osłona głowicy (jednoczęściowa) wykonana z ABS



ORIGINE  
FRANCE  
GARANTIE  
AFNOR Cert. 79866

NF EN 454

## Wiedza, technologia i precyzja

- obrotowa i zdejmowana osłona dzieży
- łagodny rozruch narzędzia: zapobiega wstrząsom mechanicznym i redukuje drgania.
- wspomagane podnoszenie i opuszczanie miski - skok o 100 mm.

## Higiena

Optymalizacja kształtów (zaokrąglone powierzchnie i płaska głowica), rezygnacja z wgłębień oraz wybór niekorodujących materiałów (stal nierdzewna, ABS, aluminium) zapewniają wyjątkowy, najwyższy poziom higieny. Ekran dotykowy Digi jest odporny na wstrząsy i wodę. Nie przepuszcza również mąki (norma IP 65).

Model	412 Digi	612 Digi	812 Digi <sup>(1)</sup>
Pojemność dzieży (l)	40	60	80
Moc (kW) 50/60 Hz - IP 54	200/240 Mono	380/400 V Tri + Terre	
Redukcje	10 l	20 l	40 l
	20 l	40 l	60 l
Wymiary (mm)	A	715	715
	B	1395	1460
	C	795	820
	D	820	885
Waga (kg)	170	190	240
AKCESORIA	Wózek, skrobak	✓	✓
	Elektryczne podgrzewanie	✓	✓

(1) Model dostarczany tylko z różgą

20 L version  
planetary mixer

PH412 Digi model  
with 20 L reduction

