

## MASZ

Nagroda w konkursie Produkt SweetTarg trafiła w tym roku między innymi do firmy Masz. Gliwickiego producenta miesiarek wyróżniono za urządzenie SMR 130, które przystosowane jest do wyrabiania ciasta o masie do 80 kg. Zastosowanie w nim nowoczesnego dotykowego panelu sterującego zapewnia możliwość programowania receptur według własnych potrzeb, między innymi czasu i obrotów miesienia oraz temperatury ciasta. Program zapewnia także nieustanny monitoring procesów technologicznych. Urządzenie jest też przystosowane, by zamontować w nim dodatkową przystawkę ubijającą oraz elektrozapór wraz z niezbędnym osprzętem do dozowania wody bezpośrednio do dzieży.

Korpus SMR 130 - podobnie jak we wszystkich pozostałych miesiarkach tej firmy - wykonany jest ze stali i lakierowany. Producent zapewnia jednak, że na życzenie piekarza lub cukiernika maszyna może być zrobiona ze stali nierdzewnej. Przekładnie pasowe zastosowane w urządzeniu zapewniają bezgłośną pracę maszyny oraz mają wpływ na ograniczenie kosztów eksploatacyjnych do absolutnego minimum. Gliwickie miesiarki posiadają dwubiegowe silniki napędu spirali oraz rewers, przy czym każdy bieg ma indywidualny zegar sterujący. Oprócz sterowania automatycznego, każde urządzenie ma też panel do obsługi manualnej, co pozwala na kontynuację pracy miesiarki nawet wtedy, gdyby doszło do ewentualnego uszkodzenia lub awarii elektroniki. Dodatkowo maszyny zostały wyposażone w system Hydro-Absorption, zmniejszający zużycie mąki, oraz zabezpieczenie przed przegrzaniem ciasta.

Większym i silniejszym modelem jest SMR 450. Urządzenie wyposażone w silnik o mocy aż 14 kW oraz dzieżę o pojemności 450 litrów z powodzeniem może miesić nawet 300 kg ciasta. W tej maszynie również zamontowano podwójny system sterowania, ale w wersji standardowej układ elektroniczny został pozostawiony panelu dotykowego.

Obie opisywane miesiarki mogą być wyposażone w wózek z dzieżą wyjezdną. W przypadku najtańszego i zarazem najprostszego modelu SM 130 zastosowano dzieżę stałą, która (podobnie jak spirala, zgarniacz maszyny i drucziana pokrywa dzieży) wykonana jest z wysokiej jakości stali kwasoodpornej. Pokrywa może być też w wersji pełnej z polistyrenu. Urządzenie, tak jak i pozostałe maszyny z serii SM, może mieć czytelny



Wielkość i mobilność dzieży to cechy miesiarki, które piekarz i cukiernik powinni indywidualnie dostosować do potrzeb i wymagań produkcji w zakładzie.

Fot. B&S

i prosty w obsłudze cyfrowy panel sterujący lub ekran dotykowy. Wyposażone jest też między innymi w czujnik pomiaru temperatury ciasta. Dla lepszej obserwacji procesu miesienia dzieża podświetlana jest lampami halogenowymi.