



Producent Maszyn Piekarniczych

Profesjonalizm budowany na pasji

Przeznaczony jest do oczyszczania i spulchniania mąki zbożowej. Istnieje możliwość wyposażenia przesiewacza w przystawkę do tarcia suchej bułki. Występuje w dwóch wersjach: malowanej lub ze stali nierdzewnej.



Przesiewacz do mąki SMOK

F.H. MASZ DARIUSZ MALINOWSKI
ul. Wolności 22
44-109 Gliwice
969-088-12-17

www.masz.gliwice.pl

Siedziba oraz salon handlowy:
ul. Jana Śliwki 33
44-100 Gliwice
tel. +48 (32) 335-61-27
tel./fax. +48 (32) 234-24-47
masz@masz.gliwice.pl





Producent Maszyn Piekarniczych

Profesjonalizm budowany na pasji

Zestaw parametrów	Jednostka miary	Wskaźniki
Typ maszyny		wirnikowy z ślimakowym podajnikiem
Wydajność	kg/h	2500
Prędkość obrotowa wirnika	obr /min	960
Prędkość obrotowa podajnika ślimakowego	obr /min	465
Zapotrzebowanie mocy	kW	0,8
Moc silnika napędowego	kW	1,1
Typ silnika napędowego		Sh 90S-4
Wymiary: wys. x szer. x dł.	cm	134 x 70 x 112
Masa maszyny	kg	135
Obsługa maszyny	osób	1

W korpusie znajduje się komora przesiewająca, do której poprzez kosz zasypowy, lej zasypowy oraz wirnik przedostaje się oczyszczona mąka. Z komory przesiewającej podajnikiem ślimakowym oczyszczona mąka jest transportowana na zewnątrz przesiewacza. Wirnik wraz z przymocowanym do niego sitem czyszczącym można, w celu wyczyszczenia zdemontować.

Przesiewacz do mąki SMOK

F.H. MASZ DARIUSZ MALINOWSKI
ul. Wolności 22
44-109 Gliwice
969-088-12-17

www.masz.gliwice.pl

Siedziba oraz salon handlowy:
ul. Jana Śliwki 33
44-100 Gliwice
tel. +48 (32) 335-61-27
tel./fax. +48 (32) 234-24-47
masz@masz.gliwice.pl

