



DoughExperts



ŠPIRÁLOVÝ MIESIČ

► ŠTANDARD PRE FLEXIB

► Špirálové miesiče SPV 120A - SPV 240A

Zlepšená kvalita cesta vďaka tvaru špirály DIOSNA: osobitým znakom špirálových miesičov DIOSNA je veľkoryso nadimenzované miešacie náradie, ktorého rozsah od steny dieže presahuje jej stred. Jeho špeciálny tvar zaručuje homogénne zmiešanie surovín a intenzívne hnetenie.

Výhody

- Pre 120, 160, 200 alebo 240 kg cesta
- Mobilné resp. stacionárne riešenie s pojazdovou diežou
- Upínanie dieže kliešťami
- Kompaktná konštrukcia, ideálna aj pre menšie a stredné prevádzky



Optional

- Ovládanie procesu miesenia cesta pomocou meranie teploty cez infračervené snímače teploty alebo kontaktné čidlo PT 100 umiestneného v stierke dieže
- Ovládanie procesu miesenia cesta pomocou merania energie
- Ovládanie procesu miesenia cesta pomocou počtu otáčok
- Kliešte (a konzola) z ušľachtilej ocele
- Ozubený pohon dieže m6
- SPS ovládanie



► Špirálový miesič (P)SPVW

Miešací stroj (P)SPVW spája výhody klasického miesiča s prednosťami planétového šľahača – miešanie, miesenie a šľahanie all-in-más, tvarohových a krehkých más, krémov, plniek aj pudingov.

Stroj je ovládaný cez dotykový panel. Pre každú receptúru je možné uložiť program. Rýchlosť dieže a miešacieho náradia je pritom možné regulovať bezstupňovo a nezávisle od seba pomocou frekvenčného meniča.

Výhody

- Rýchla výmena náradia cez bajonetový zámok
- Programovanie cez dotykový displej (SPS) s až 40 krokmi
- Je možné vyrábať masy vo väčších množstvách
- Upínanie dieže hydraulickými kliešťami
- Mobilné resp. stacionárne riešenie s pojazdovou diežou

Opcie

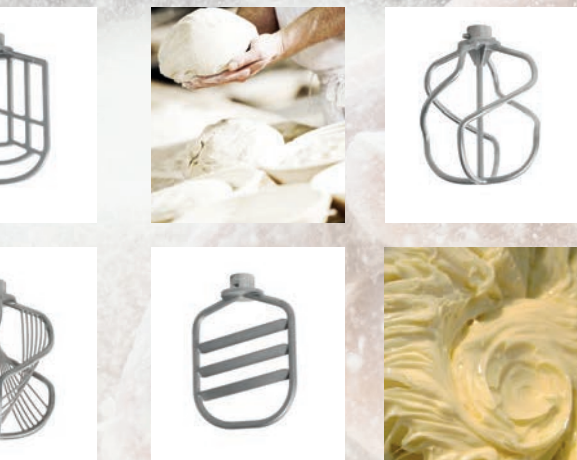
- Prevedenie stroja v ušľachtilej oceli
- Meranie teploty cez infračervené snímače teploty alebo kontaktné čidlo PT 100 umiestneného v stierke dieže
- Obojstranná stierka dieže
- Ozubený pohon dieže m6



DoughExperts



ILNÉ VYUŽITIE



► Prémiové špirálové miesiče PSPV 120A - PSPV 240 A

Prémiový špirálový miesič DIOSNA Vás presvedčí pri príprave všetkých druhov ciest – od najnáročnejšieho pšeničného cesta cez pšenično-ražné až po celozrnné cestá. Či sú to malé množstvá alebo na plnú kapacitu, šarže každej veľkosti budú optimálne vymiesené. Špeciálny pomer otáčok miešacieho náradia a dieže pritom zaručujú dobré výsledky miešania a hnetenia.

Výhody

- Pre 120, 160, 200 alebo 240 kg cesta
- Bez farebného náteru
- Upínanie dieže kliešťami
- Mobilné resp. stacionárne riešenie s pojazdnou diežou
- Jednoduchá obsluha s ukladaním programov, vo fóliovom prevedení klávesnice CS03 alebo tlačidlovým ovládaním s digitálnymi časovými spínačmi

Opcie

- Meranie teploty cez infračervené snímače teploty alebo kontaktné čidlo PT 100 umiestneného v stierke dieže
- Ovládanie procesu miesenia cesta pomocou merania energie
- Ovládanie procesu miesenia cesta pomocou počtu otáčok
- Ozubený pohon dieže m6



► Špirálové miesiče s pevnou diežou SP 24 - SP 160

Výhody

- Mobilný s pevne integrovanou diežou
- Pre 24, 40, 80, 120 alebo 160 kg cesta
- Veľké výkonové rezervy
- Presvedčivá istota kvality
- Opcia s ukladaním programov a dodatočným riadením teploty, spotreby energie a / alebo počtu otáčok

Výhody

- Vhodný napr. pre práce v laboratóriu, veľkokuchyniach, gastronómii, cukrárnach alebo pizzeriách
- Pre 12 kg cesta
- Vysokovýkonný, aj pre ťažké cestá
- Pre malé cestá od 250 g
- Jednoduché ovládanie, s priehľadným krytom dieže
- Opcia s ukladaním programov a dodatočným riadením teploty, energie a / alebo počtu otáčok





PSPV 120A FT



PSPWW



SP 120 D



SPV 160A F/T



SP 12 D



SP 24 D



DoughExperts

Ponúkame Vám kompletné riešenie. .

DIOSNA – experti na cesto („DoughExperts“) – dodávajú z jednej ruky najdôležitejšie procesy pre výrobu cesta: od dávkovania, výroby kvásku a miesenia, až po podávanie cesta pre ďalšie spracovanie. Vďaka kombinácii biotechnológie DIOStart® a zariadení na výrobu kvásku a miesenia cesta je možné dosiahnuť vlastnosti cesta, ktoré výrazne zlepšia chuť, konzistenciu a proces miesenia. Týmto sú dané najlepšie predpoklady pre optimálny výsledok pečenia.



Dodanie



Sklad



Silo / sklad



DIOStart



technológia
výroby kvasu



Dávkovanie



Miesenie



Odpočinok cesta



Zdvíhanie /
vyprázdňovanie



Kôš na cesto /
dávkoč



Delenie /
rozvaľovanie



Kysnutie



Pečenie



DIOlab



MADE IN GERMANY SINCE 1885



Od roku 1885 sa konzekventne a inovatívne riadime podľa vysokých požiadaviek praxe.

A to všade na svete..



DIOSNA Dierks & Söhne GmbH
Am Tie 23
49086 Osnabrück GERMANY
info@diosna.com
www.diosna.com

Naša servisná linka:
+49 541 33104640



A company of **LINXIS GROUP**