

ZMmod. ● 800
● 1000

● horizontal mixer

● Машина тестомесильная горизонтальная

LASER
BISCUIT LINES
AND OVENS

- High-speed horizontal mixing machines are suitable for both soft and hard dough types. Thorough mixing is assured by the particular shape of the mixing arm casting made.
- Safety covers and carters, made entirely of stainless steel are easily removable to allow the operator to perform routine cleaning and maintenance.
- Raw material loading automatically from ingredients dosing system or manually just tilting the bowl.
- Mixer equipped with double speed motor (35 - 70 rpm) with automatic transfer between high and low speed, programmable working cycles through an electro-mechanical operating panel integrated in machine frame.
- The discharge of the dough is done by tilting the mixer bowl through a mechanical mechanism driven by a motor-reducer. Quick dough discharge because 135° tilting angle of the mixer bowl.
- Machine manufactured in compliance with the sanitary and safety rules.

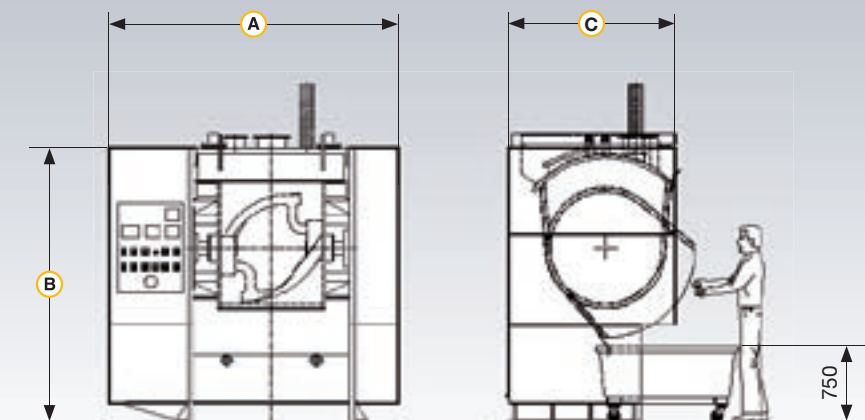
- *Машины тестомесильные горизонтальные высокоскоростные пригодны для замеса мягкого и крутого теста. Тщательный замес теста гарантируется особой формой отливки рабочего органа.*
- *Защитные крышки и тележки, изготовленные полностью из нержавеющей стали, легко убираются и позволяют оператору осуществить обычную чистку и техническое обслуживание.*
- *Загрузка сырья осуществляется автоматически из системы дозирования ингредиентов или вручную путем опрокидывания дежи.*
- *Машина тестомесильная оснащена двухскоростным двигателем (35-70 об/мин) с автоматической передачей между быстрой и медленной скоростью, программируемым рабочим циклом с электромеханической панели управления, встроенной в корпус машины.*
- *Выгрузка теста осуществляется путем опрокидывания дежи тестомесильной машины с помощью механической системы, управляемой моторредуктором. Быстрая выгрузка теста, благодаря углу наклона дежи тестомесильной машины в 135 градусов.*
- *Машина изготовлена в соответствии с нормами по гигиене и безопасности.*

LASER s.r.l.
via Saturno, 36
37059 S. Maria di Zevio (VR)
tel. 0039 045 6051428
fax 0039 045 6051426
e-mail: laser@laserbiscuit.it
www.laserbiscuit.it

ZMmod. ● **800**
● **1000**

● horizontal mixer

● Машина тестомесильная горизонтальная

LASER
 BISCUIT LINES
 AND OVENS

TECHNICAL DATA - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Model	Dimensions			Bowl capacity		Arm speed		Weight	Power
	A	B	C	Volume	Dough yield	Slow	High		
ZM 800	2600	2450	1500	850	-350	30	60	6000	40
ZM 1000	3000	2450	1600	1050	-500	30	60	7000	50

OPTIONALS

- Control speed trough inverter.
- SEW EURO DRIVE motor.

- Контроль скорости с помощью инвертора.
- Двигатель SEW EURODRIVE.