



Z Mikser

Z Mixer

Özellikler

- Hamur, kek, pasta enerji barları gibi bir çok ürünün karışımında kullanılır.
- Kapasite müşteri isteğine göre değişiklik gösterebilir.
- Ters yönlü Z bıçakları sayesinde işlenmekte olan malzemeye çok yüksek kesme gerilimi uygulayarak bir nevi yoğurma işlemi yapar ve istenen kıvamda ürün oluşturur.
- Z bıçaklar sayesinde ürünün homojen karışımını gerçekleştirir.
- Mikser de ürünleri tahliye etmek için devirme sistemi bulunmaktadır.
- Tüm parçalar gövde ve sac akması 304 paslanmazdan yapılıdır.
- Kolay bakım yapılabilir.
- Cıdarlı dış yüzeyi sayesinde ürün mikser içinde sıcak tutar.

Features

- This mixer is used for blending a wide variety of products such as dough, cakes, pastries, and energy bars.
- Capacity: It can be customized according to customer requirements.
- Counter-Rotating Z Blades: These blades apply high shear stress to the materials being processed, functioning like a kneading process to achieve the desired consistency.
- Homogeneous Mixing: The Z blades ensure uniform product mixing.
- Discharge System: The mixer features a tilting system for easy discharge of processed products.
- Material: All body and sheet components are made of 304 stainless steel.
- Maintenance: Designed for easy maintenance.
- Insulated Outer Surface: The double-layered exterior ensures the product inside the mixer remains warm.