

Maszyny służą do produkcji kremów oraz wielu innych mas wymagających podgrzania do max. 160 °C i wymieszania (różnorodne kremy, musy owocowe, roztapianie pomady, czekolady, budynie, nadzienia, polewy, risotto, polenta, beszamel itp.) Proces mieszania prowadzony jest za pomocą specjalnego mieszadła, które wyposażone jest w zbieraki zapobiegające przywieraniu i przypalaniu produktu. Ogrzewanie odbywa się za pomocą oleju grzewczego umieszczonego pomiędzy ściankami kotła. Maszyny pracują na 2 prędkościach roboczych. Podgrzewanie masy do żądanej temperatury. Wszystkie elementy mające kontakt z produktem spożywczym wykonane są z wysokiej jakości stali kwasoodpornej. Uchylany kocioł ułatwia opóźnienie i czyszczenie.



**Maszyna do kremów**

Model	Pojemność [l]	Pojemność oleju w dzieży [l]	Całkowita moc silnika	Wymiary dł. x szer. x wys.	Waga maszyny bez kremu [kg]
MK 30	30	12-12,5	4,4 kW	940 x 730 x 1460	95
MK 60	60	16-16,5	6,4 kW	940 x 780 x 1460	110
MK 80	80	20-20,5	6,4 kW	940 x 780 x 1460	130

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

[www.masz.gliwice.pl](http://www.masz.gliwice.pl)

**Office and showroom:**  
 ul. Jana Śliwki 33  
 44-100 Gliwice  
 tel. +48 (32) 335-61-27  
 tel./fax. +48 (32) 234-24-47  
[masz@masz.gliwice.pl](mailto:masz@masz.gliwice.pl)

