



**ОБОРУДОВАНИЕ  
ДЛЯ ПЕКАРЕН**



## Техническое описание:

Вибрационный просеиватель муки «Каскад» предназначен для просеивания, рыхления и обогащения воздухом (аэрации) основного кулинарного ингредиента — муки. Мукопросеиватель также используется для удаления из муки металлических вкраплений и посторонних частиц.

Принцип действия установки заключается в использовании вибрирующего сита, через которое порциями (не более 5 килограммов за прием) пропускается мука.

Мукопросеиватель снабжен устройством магнитного уловителя (сепарирования), необходимого для удержания на своей поверхности металлических частиц. Технологическая гайка (барашек) обеспечивает быстрое закрепление бункера с ситом на виброплатформе. Все емкостные бункеры и элементы, контактирующие с мукой, за исключением сита и крышки, изготовлены из пищевой нержавеющей стали, что делает мукопросеиватель «Каскад» пригодным для использования в системе общественного питания и придает ему элегантный потребительский вид.

## Технические данные:

Мощность, кВт	Напряжение, В	Емкость бункера, л	Производительность, кг/ч	Габариты, мм	Масса, кг
0,18	380	40	150	452 x 620 x 870	45,1

## Габаритный чертеж и рекомендуемая схема подключения

