

SOTTORIVA TWIST

Twist to nowoczesna, kolorowa mikiarka ze stałą dzieżą, która posiada wszystko, czego można oczekiwać od tego typu maszyn klasy Premium – zapewnia firma Bakeres, polski dystrybutor urządzeń marki Sottoriva.

Mikiarki Twist w zależności od modelu przeznaczone są do małych, średnich lub całkiem sporych ilości ciasta - od 30 do 300 kg. Maszyny wykonane zostały z najwyższej jakości stali nierdzewnej, wyposażone są w podwójny timer (po jednym dla każdej szybkości), mają możliwość automatycznej zmiany szybkości i zatrzymania pracy oraz zmiany kierunku miesienia – wymienia producent mikiarek dodając, że dla bezpieczeństwa ich eksploatacji silnik jest zabezpieczony przed nadmiernym obciążeniem.

- Firma Sottoriva to od 60 lat synonim wysokiej jakości sprzętu piekarniczego i cukierniczego. Nieustannie udoskonala swoją wiedzę i technologię, o czym świad-

czy wiele zdobytych certyfikatów i atestów – informuje polski partner włoskiego producenta. Firma Bakeres uważa, że mikiarka Twist jest kolejnym przykładem światowej klasy włoskich urządzeń. Przypomnimy, że z maszyn tego producenta korzysta m.in. Buddy Valastro, amerykański cukiernik znany niemal na całym świecie z serialu telewizyjnego „Słodki biznes”.

Włoska mikiarka pozwala na precyzyjne i dokładne połączenie składników. Dzięki odpowiedniemu rozwiązaniu technicznemu, żeliwne koła pasowe maszyny zapewniają stałą prędkość bez żadnych szarpnięć, co ma znacznie dla jakości miesianego ciasta.

Istotny jest też łatwy dostęp do tablicy kontrolnej oraz naprawę łatwe użytkowanie mikiarki. Solidna i funkcjonalna elektromechaniczna tablica kontrolna ma m.in. zredukować do minimum możliwość wystąpienia błędu. Na panelu sterowania ustawią się czasy miesienia na 1 i 2 biegu oraz uruchamia bieg wsteczny. Pulpit wyposażony jest też w przycisk start-stop oraz standardowy wyłącznik bezpieczeństwa. Dla tych piekarzy i cukierników, którzy szukają całkowitej automatyzacji i kontroli procesu miesienia najlepszym rozwiązaniem będzie z pewnością opcjonalne wyposażenie maszyny w elektroniczną tablicę kontrolną, która pozwala na zapisanie w pamięci i swobodne używanie do 50 różnych programów miesienia.

Sottoriva należy do tych producentów, którzy dużą wagę przykładają do tego, aby ich maszyny były bezpieczne zarówno dla osób je obsługujących, jak też dla miesianych produktów. Dlatego też w Twist dokładnie dobrano odpowiednią spiralę do średnicy dzieży, aby wyeliminować ryzyko przegrzewania się ciasta.

Oto kilka podstawowych danych technicznych włoskiej mikiarki:

- dzieża i osłona dzieży wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304,
 - spirala i nóż naprowadzający zrobione ze stali nierdzewnej AISI 23024,
 - przesyłanie napędu za pomocą kół pasowych i pasów w kształcie litery V,
 - dwa czasomierze do ustawiania czasów pracy i zmiany automatycznej prędkości z pierwszej na drugą,
 - przycisk ręcznego załączania obrotu dzieży w celu ułatwienia wyładowywania ciasta,
 - możliwość ustawienia obrotu dzieży w przeciwnym kierunku (tylko przy pierwszej prędkości) - głównie do lepszego wymieszania składników przed miesieniem.
- Opcjonalnie mikiarka Twist może być wyposażona m.in. w drugą prędkość dla silnika dzieży i sondę do mierzenia temperatury ciasta. Może mieć również specjalnie wzmocnioną dzieżę dla sztywnego ciasta i/lub mąki o wysokiej zawartości glutenu. ■

Oprac. TP



Mikiarki Twist występują nie tylko w różnych kolorach, ale też z dzieżami o różnych wielkościach – najmniejsze dla 30 kg, największe dla 300 kg ciasta.

FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

Unikatowa stylistyka i ciekawe kolory mikiarek Twist pozwalają m.in. dopasować je do wystroju sklepowych piekarni i wyróżnić spośród innych maszyn.