

Мы предлагаем Вам комплексное решение.

DIOSNA – DoughExperts – предлагают из первых рук решения для самых важных процессов в производстве теста - от дозирования, приготовления опары и замеса до логистики и сдачи в эксплуатацию. Сочетание биотехнологий DIOStart® и оборудования для производства опары и замеса позволяет реализовать такие свойства теста, которые обеспечивают существенное улучшение вкуса, консистенции и процесса замеса на предприятии заказчика.

Так создаются наилучшие предпосылки для оптимального результата выпечки.



Доставка



Склад



Хранение



DIOstart



Технология
производства
опары



Дозирование



Замес



Отлежка теста



Подъем/
Опрокидывание



Воронка/
Устройство
порционирования



Деление/
Формование



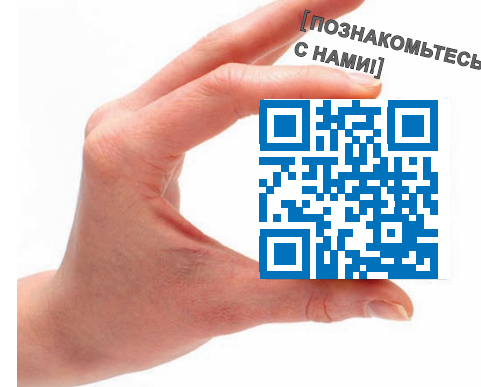
Расстойка



Выпечка



DIOlab



Мы неизменно ориентируемся на инновации и высокие требования практического опыта.

С 1885 г. По всему миру.



ООО «ДИОСНА»

117105 Москва
Варшавское шоссе, д. 1, корп. 6
БЦ W Plaza II
офис A210
Тел.: +7 495 269 47 81
moscow@diosna.de

Наша горячая сервисная линия для Вас: +49 (0) 541 33 104 640

▶ СТАНДАРТ ДЛЯ ГИБКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

▶ Спиральные тестомесы SPV 120A - SPV 240 A

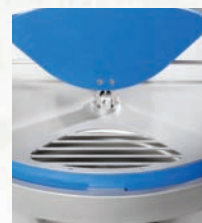
Отличительным признаком спиральных тестомесов DIOSNA является большой месильный орган, который захватывает всё пространство внутри дежи, включая зону у стенок, и в центре дежи. Особая форма этого органа обеспечивает однородное перемешивание и интенсивный замес.

Преимущества

- На 120, 160, 200 и 240 кг теста
- Передвижной или стационарный агрегат, с выдвижной дежой
- Изготавливаемый серийно клещевой захват
- Компактная конструкция - идеально также для малых и средних предприятий

Варианты

- Управление температурой инфракрасным температурным датчиком или датчиком PT 100 на скребке дежи
- Управление энергией
- Управление числом оборотов
- Клещевой захват и консоль из высококачественной нержавеющей стали
- Программируемый контроллер



▶ Спиральные тестомесы (P)SPVW

PSPVW сочетает в себе преимущества классической тестомесильной машины и принцип работы планетарного миксера - смешивание и взбивание различных масс - песочных и творожных масс, кремов, начинки и пудинга. Машина управляется сенсорным экраном. Сохраняемая программа для каждого рецепта. Скорости дежи и месильного органа регулируются отдельно.

Преимущества

- Быстрая смена инструментов благодаря использованию байонетного соединения
- Программирование до 40 этапов с помощью сенсорного экрана
- Производимая масса может изготавливаться в большем количестве
- Гидравлический клещевой захват
- Выдвижной или стационарный с выдвижной дежой

Варианты

- Машина в исполнении из нержавеющей стали
- Управление температурой инфракрасным температурным датчиком или датчиком PT 100
- на скребке дежи
- Двусторонний скребок дежи
- Зубчатый привод дежи m6



DoughExperts

▶ Премиальный спиральные тестомесы PSPV 120A - PSPV 240 A

Специальное соотношение числа оборотов месильного органа и оборотов дежи гарантирует хорошие результаты перемешивания и замеса. Спиральный тестомес DIOSNA отлично себя проявляет при приготовлении любого теста, от пшеничного теста (самого сложного для замеса), до теста из смеси муки и теста из цельного зерна. И при загрузке минимального количества, и при полной загрузке, партии любого размера будут замешаны оптимально.

Преимущества

- На 120, 160, 200, 240 и 300 кг теста
- Без покрытия краской
- Клещевой захват
- Передвижной или стационарный агрегат, с выдвижной дежой
- Простое обслуживание с помощью программной памяти, управляемой посредством мембранной клавиатуры CS03, или с помощью клавиш управления с цифровыми таймерами



▶ Спиральные тестомесы со встроенной дежой SP 24 - SP 160

Преимущества

- Передвижная машина с зафиксированной дежой
- 24, 40, 80, 120, 160 кг теста
- Большие резервы мощности
- Гарантия качества
- Опционально с программой памяти температуры, мощности и контролем вращений

Варианты

- Управление температурой инфракрасным температурным датчиком или датчиком PT 100 в скребке для очистки дежи
- Управление энергией
- Управление числом оборотов



▶ Настольные Спиральные тестомесы SP 12

Преимущества

- Например, для лабораторий, пizzerии, гастрономии или кондитерской
- На 12 кг теста
- Высокая мощность, в том числе для тяжелого теста
- Подходит для небольших партий
- Прост в обслуживании
- Опционально с программой памяти температуры, мощности и контролем вращений



PSPV 120A FT



PSPV



SP 120 D



SP 12 D



SP 24 D



SPV 160A F/T

125424, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 88, стр. 8

MADE IN GERMANY SINCE 1985

Тел./факс: +74955404600

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU



DoughExperts