



DIOSNA-面团制备专家

德国制造 始于1885年

综合目录

多功能摆臂式搅拌机
固定缸螺旋式和面机
面缸抽出式螺旋和面机
面缸抽出式双扭臂和面机
工业化卸料输送站
卸料输送系统



DIOSNA-面团制备专家

DIOSNA提供完整的面团生产解决方案，从配料到预处理-控制面团处理过程（DIOStart）搅拌完成-到面团转移，这些都是烘焙工艺重要的过程。

该公司有130多年的研发制造搅拌设备的经验，其产品系列齐全，设备覆盖范围广，既能满足实验室精确测试，也能满足门店和工业化生产搅拌的需要，还能根据您的特殊需求定制。DIOSNA设备因其出色的品质和性能，广受烘焙业专业人士的青睐。



多功能摆臂式搅拌机 RS 32

适用蛋白、鸡蛋、奶油和馅料等原料的打法和搅拌

配备强力电机和散热系统，高速运转噪音低，可长时间操作，搅拌球转速和角度可调节，无死角，打发速度快，面糊打发更蓬松更细腻，面糊稳定型更好。

- 搅拌时间和转速数字显示，便于操控
- 可调节搅拌头摆幅,搅拌头转速可精确调节
- 缸体手动升降、一键启停功能、便于观察的照明设计

注：可选配覆膜显示屏（可编程储存100个搅拌程序）、按键式面板、底部加热装置



1号搅拌球

用于搅拌糕点、蛋糕、馅料等



2号搅拌球

用于搅拌饼干、奶油、使面团更细腻



搅拌缸

不锈钢材质
大小有10-40L可选

不锈钢型

烤漆型

多功能摆臂式搅拌机RS32

产能：32L



实验室台面式螺旋和面机SPA12

单批最适面团产能：0.25–12Kg/缸

实验室台面式螺旋和面机SPA12

实验室搅拌系统 – 满足研发、对比和测试

- 配置独立的中央控制系统，控制单台/多台和面机；优异的搅拌性能，揉捏强度高、时间短，可处理各种小面团。
- 内置PT100温度传感器，精确检测温度，适用于实验室，可记录各项搅拌时间、搅拌参数，进行多台设备间的对比实验。
- 可进行原料质量分析、原料性能比较、产品开发测试、电脑辅助控制与过程控制以及其他扩展功能。
- 螺旋式搅拌钩，面缸、搅拌头均为全不锈钢材质，缸底中间凸起便于面团收拢、成型，且易取出。
- 设备底部有4块减震块，很大程度上保持了设备在使用过程中的平稳。



台面式螺旋和面机SP12D/SP12F

单批最适面团产能：0.25–12Kg

台面式螺旋和面机SP12D/12F

机型小巧，经济实用，适用于实验室、小型厨房、餐厅、咖啡馆、披萨店等

- 12Kg面团的小型的面机操作简单，性能稳定，生产效率高，清洗方便，设计紧凑，自动化程度高。即使250克的少量面团，也能达到优质的搅拌效果，能满足多品种生产。
- SP12F带温度探针，精确检测温度，可加强实验对比、分析和测试，而SP12D不带温度探针。
- SP12F由覆膜按键面板CS03控制系统控制，存储有99个程序，每个程序可手动设置；SP12D由旋钮操作和按键式控制面板控制，搅拌过程由2个数字定时器控制，带有电容调节，自动变速和停机。
- 烤漆机身，可安装在工作台，所有不锈钢零件都有抛光处理，所有钢制零件表面都有烤漆处理。

注：可选配覆膜显示屏操作面板或按键式面板



固定缸螺旋式和面机SP24–SP160

单批最适面团产能：24/40/80/120/160Kg

固定缸螺旋式和面机SP24–SP160

能适应各种类型的面团：从全麦到杂粮面团都适用；同样适用于中小型面包工厂，满足不同产量的需求。

- 搅拌缸与螺旋钩协调精确，配合无立柱的结构（除SP12系列），揉捏面团更科学，对面团破坏小，搅拌时间更短，面团升温少。
- 面团搅拌时不会吸附在螺旋钩和沿螺旋钩攀爬，即使搅拌少量的面团（不少于面团设定量的10%）也能达到面团设定量相同的搅拌效果。
- 搅拌缸一体成型，强度精度高经久耐用，表面摩擦系数小，面团摩擦升温小。
- 螺旋钩采用高强度的合金钢锻造，抗金属疲劳，适合高强度连续生产。
- 搅拌钩的螺旋结构独特，转动直径大，作用在面团面积大，可将更多的输出能量作用于面团搅拌。
- 搅拌钩的驱动结构无需润滑油，避免润滑油渗漏带来的食品安全风险。
- 搅拌缸表面光滑，螺旋钩与驱动结构连接无死角，方便清洗，安全卫生。
- 设备的电机防护等级为IP55。

注：可选配覆膜显示屏操作面板或按键式面板



面缸抽出式螺旋和面机SPV120/160/200/240A

单批最适面团产能：120/160/200/240Kg 烤漆机身

面缸抽出式螺旋和面机SPV120/160/200/240A

产能：120/160/200/240Kg 烤漆机身

面缸抽出式螺旋和面机PSPV120/160/200/240A

产能：120/160/200/240/300Kg 全不锈钢机身

面缸可抽出式单螺旋和面机是中小型或大型烘焙工厂理想之选，多种型号可满足面团产能的需求。

- **搅拌性能出色、稳定、效率高**
Diosna大尺寸搅拌钩是单螺旋和面机的一大特色，可以从面缸缸壁一直延伸到缸体的中心位置。独特的螺旋形状设计确保更精确更有力的搅拌效果。
无中柱设计，工作半径达到面缸中心，只有一个搅拌区域，即使很小的批量也能达到很好的搅拌效果，面团质量稳定升温小。
面团与搅拌头之间的距离精确协调，揉捏面积大，揉面时间短，效率高。
- **满足多样化需求，对面筋破坏小**
Diosna离缸式单螺旋和面机能确保任何种类面团的优质产出，搅拌机适用于小麦面粉、混合面粉和全麦面粉。
搅拌钩与搅拌缸间隙小，搅拌精度高，对面筋破坏小；缸底中间凸起便于面团收拢、成型，易取出。
- **坚固耐用、性价比高、清洁方便**
机身表面采用工业烤漆或全不锈钢，防腐蚀，坚固耐用；动力系统经久耐用，适合高强度使用。
机身表面光滑，摩擦系数小，无死角，安全卫生。
离地式设计，清洁方便，更好的卫生离地间隙符合HACCP。
缸体夹钳式装置设计，装卸方便（便于面团中间松弛和提升出料到生产线的料斗上）。

注：可选配液晶触控或按键式面板、刮刀和温度测量器



面缸抽出式螺旋和面机PSPV120/160/200/240A

单批最适面团产能：120/160/200/240/300Kg 全不锈钢机身

面缸抽出式双扭曲臂和面机W160/240/401A

产能：160/240/400Kg 烤漆机身 倾斜式搅拌头

面缸抽出式双扭曲臂和面机WV120/160/240/400/600A

产能：120/160/240/400/600Kg 全不锈钢机身 升降式搅拌头

大型烘焙工厂理想之选，多种型号可满足不同面团产能的需求。

· 搅拌出更优质的面团

设计独特的双八字形搅拌头，有别于传统和面机。搅拌时间为6分钟至8分钟，可多添加1%至3%的水，让面团搅拌更均匀，面团吸水率更高。

通过加强搅拌过程中对面团的推和拉的作用力，搅拌更高效，面团在反向旋转的两个搅拌头之间揉捏，进而减少捏合时间，达到很好的揉捏效果，搅拌更温和，对面团破坏小，搅拌出的面团品质更高。

相比螺旋式和面机，搅拌强度更高，搅拌时间更短，面团升温更小；每小时可处理高达4000公斤面团，效率高。

· 满足多样化需求，温和搅拌

面缸抽出式双扭曲臂和面机W系列的Wendenl捏合技术非常成熟。该搅拌机不但应用于面包面团也可应用于糖果业的奶油制备、酥饼、硬质奶油、油脂预搅拌和乳制品产品。

· 坚固耐用、性价比高、清洁方便

机身表面采用工业烤漆或全不锈钢，防腐蚀，坚固耐用；动力系统经久耐用，适合高强度使用。

机身表面光滑，摩擦系数小，无死角，安全卫生。

离地式设计，清洁方便，更好的卫生离地间隙符合HACCP。

缸体夹钳式装置设计，装卸方便（便于面团中间松弛和提升出料到生产线的料斗上）。

注：可选配液晶触控或按键式面板、刮刀和温度测量器

面缸抽出式双扭曲臂和面机W160/240/401A

单批最适面团产能：160/240/400Kg 烤漆机身 倾斜式搅拌头

面缸抽出式双扭曲臂和面机WV120/160/240/400/600A

单批最适面团产能：120/160/240/400/600Kg 全不锈钢机身 升降式搅拌头



带缸底卸料的搅拌系统



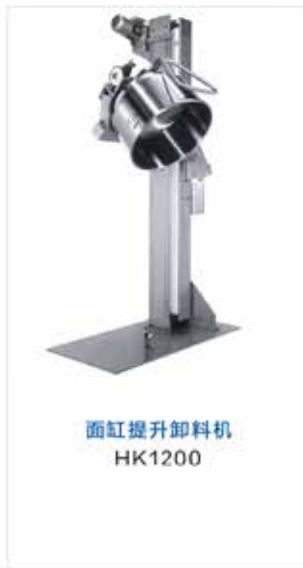
环形搅拌系统



连续式面团生产系统



机器人系统



面缸提升卸料机
HK1200



面缸提升卸料机
HK224



工业化卸料输送站

- 全自动上料、搅拌、卸料
- 最小空间的最优解决方案
- 卫生的不锈钢手推车运输面团
- 卸料后自动卸至分料器/料斗
- 可改变面团的松弛时间



面团升温少 / 面团吸水率高 / 搅拌时间短



中国授权代理商:安琪酵母(上海)有限公司

邮箱:tongqs@angelyeast.com

电话:021-33551808

www.phonbake.com

