



## Planetární hnětač těsta

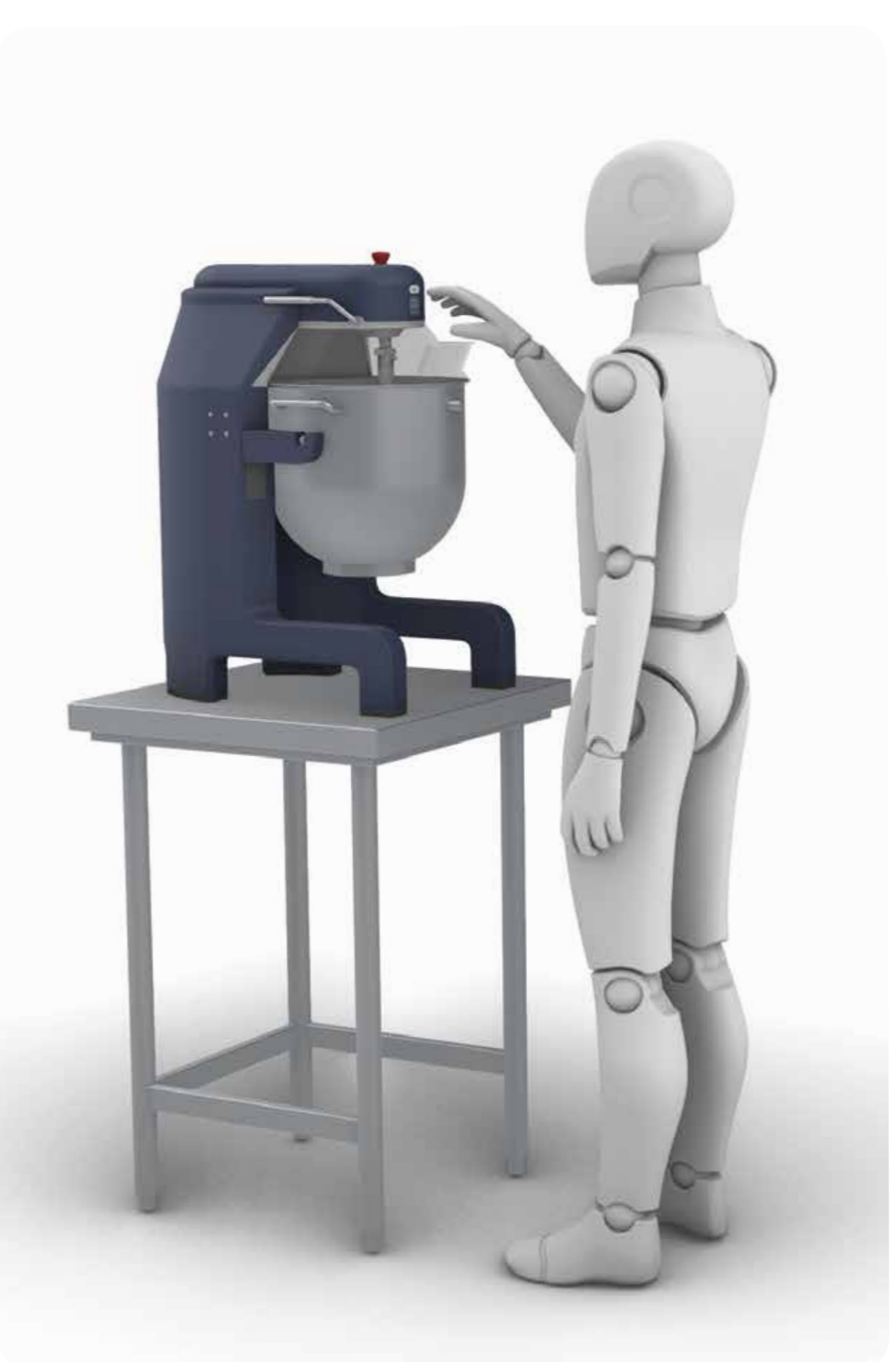
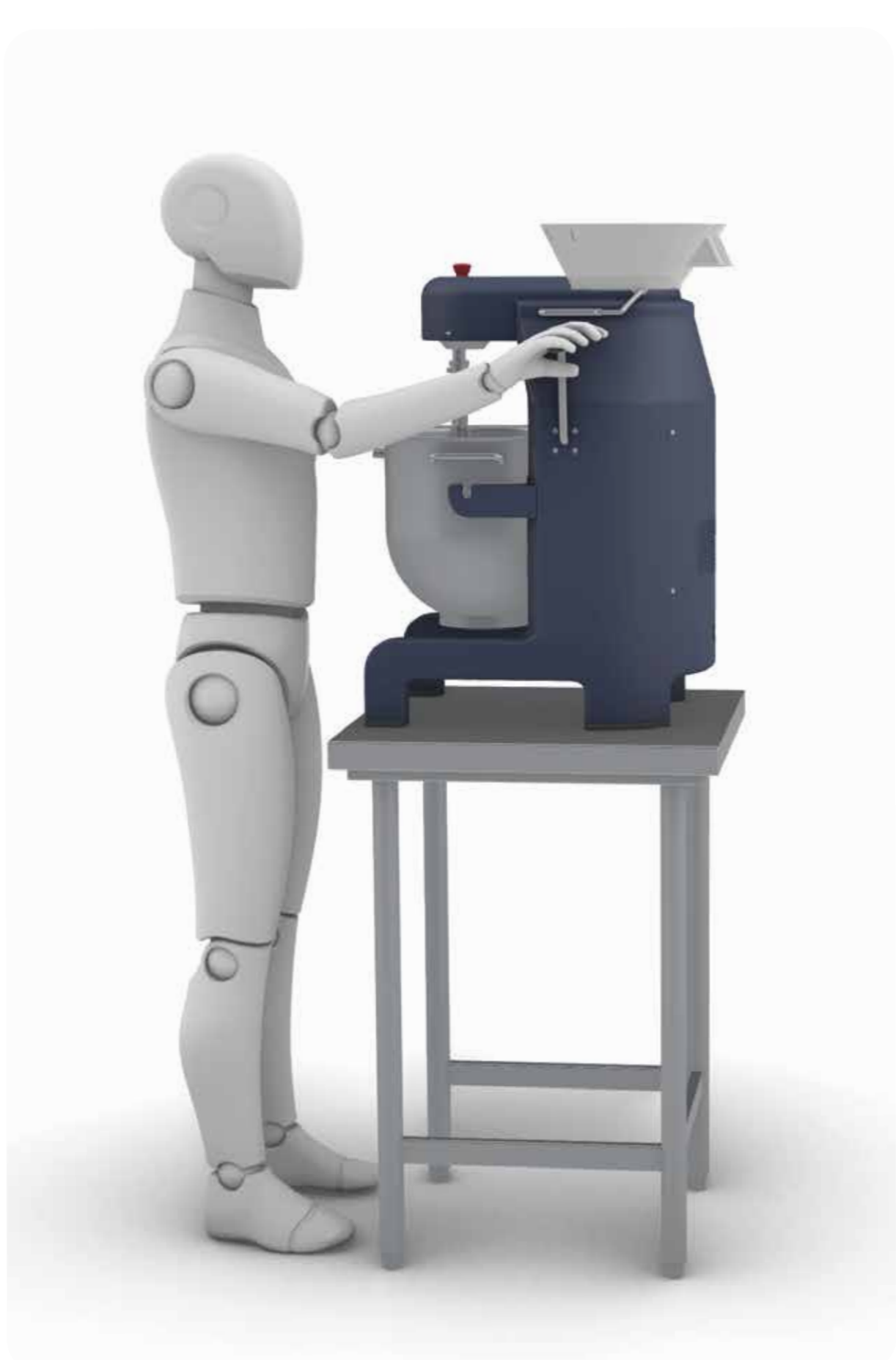
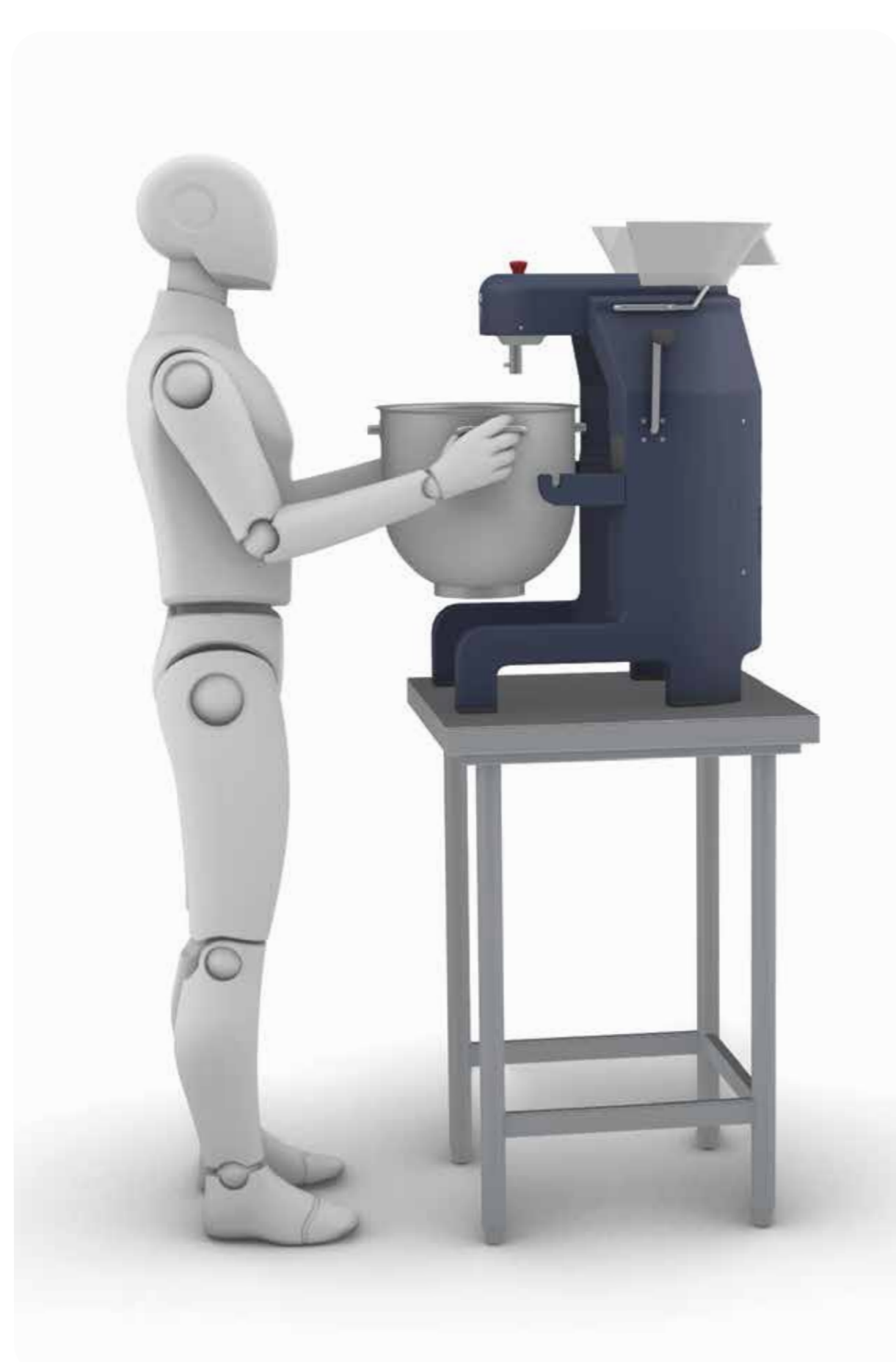
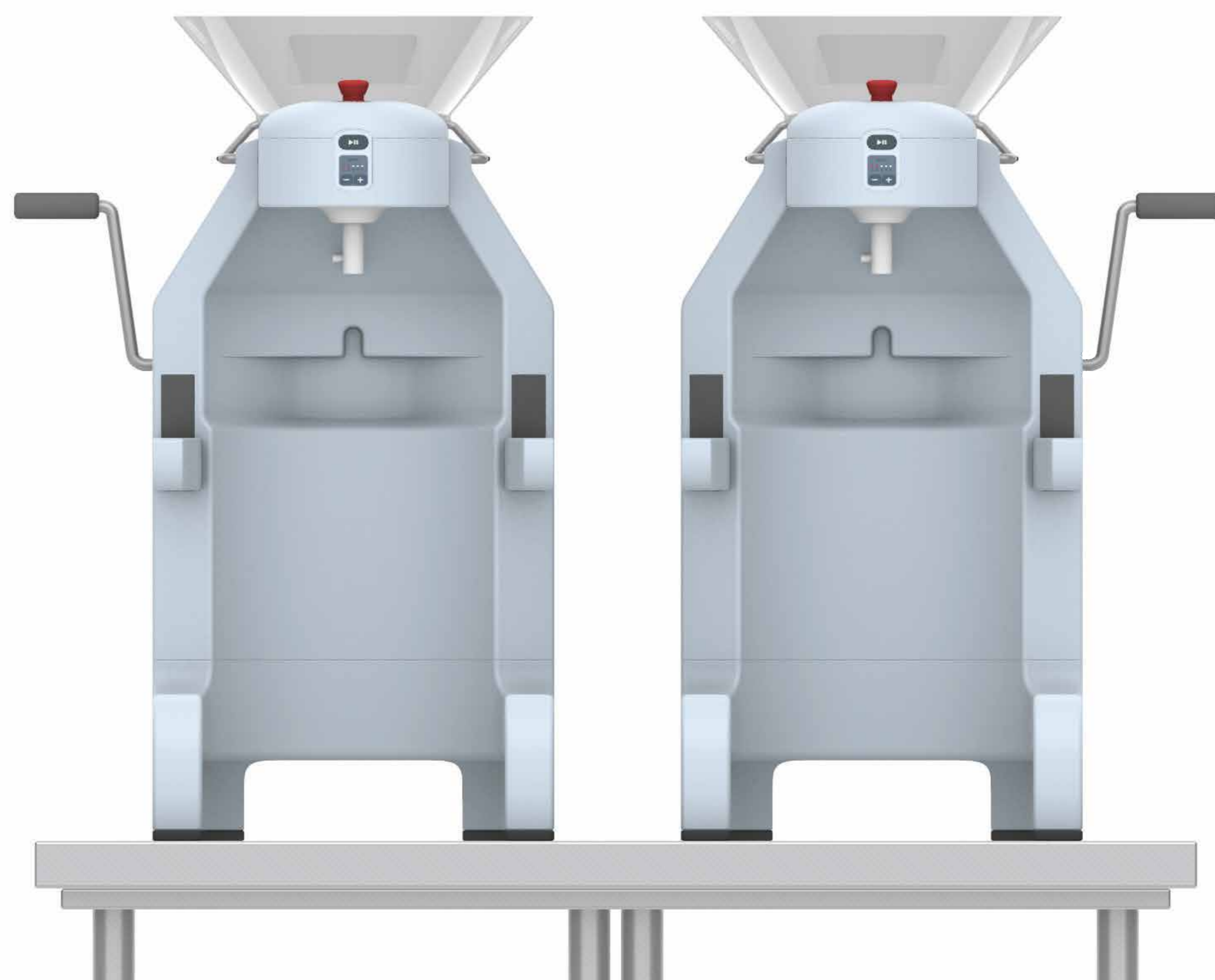
objem mísy: 20 l

Tento planetární hnětač těsta, jehož návrh vzniknul v rámci diplomové práce, má objem mísy 20 litrů a je tak ideální pro menší gastronomické provozovny, jako jsou pekárny, cukrárny, nebo kuchyně hotelových zařízení. Planetární hnětač je schopný díky vyměnitelným nástavcům zpracovávat různé druhy suroviny a je tak velmi žádaným a univerzálním pomocníkem.

Návrh vychází z požadavků uživatelů, které byly zjištěny při osobní návštěvě různých provozoven. Hlavními přednostmi tohoto návrhu je stabilita, snadná a přehledná obsluha, minimalizace pracovních úkonů s ohledem na dostatečnou bezpečnost a snadná údržba.

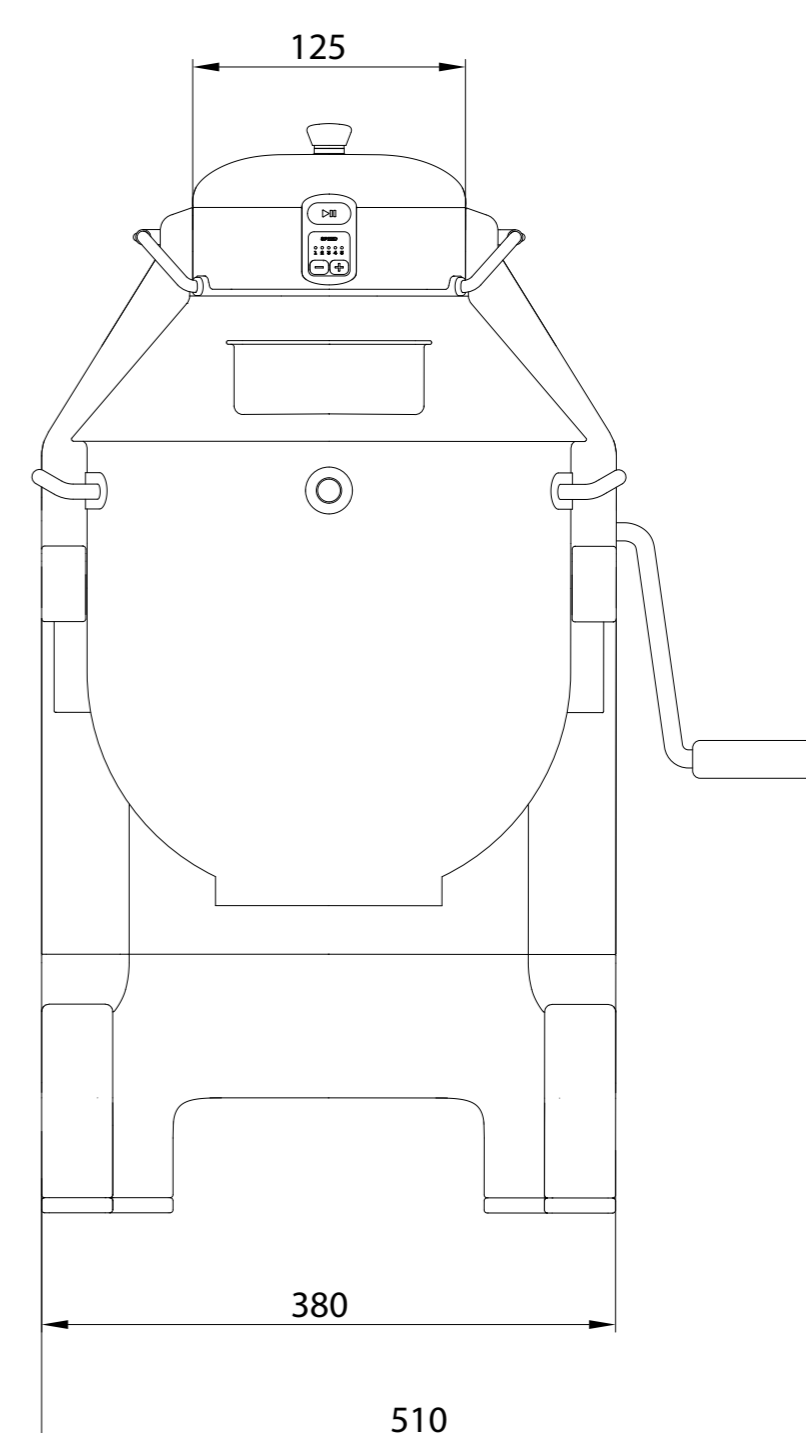
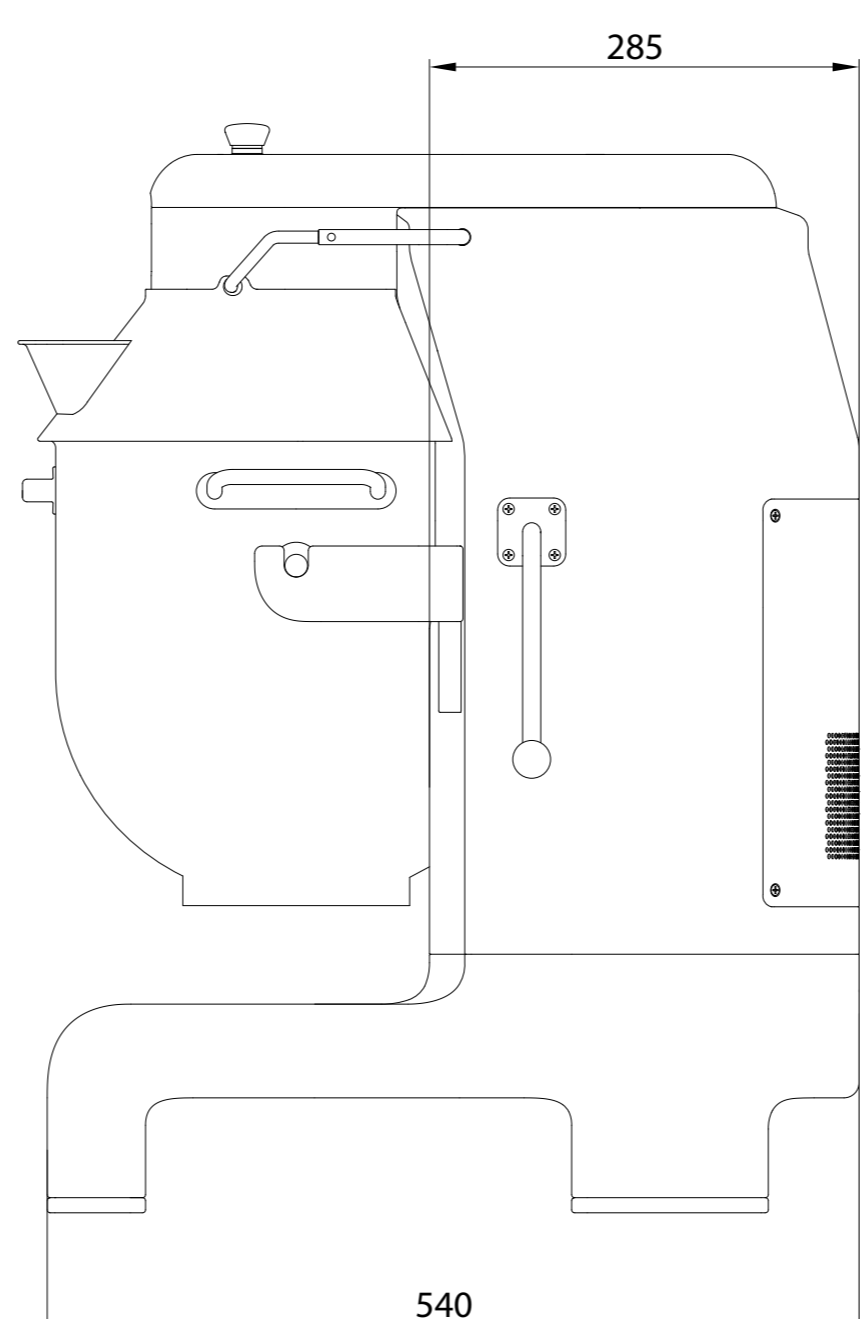
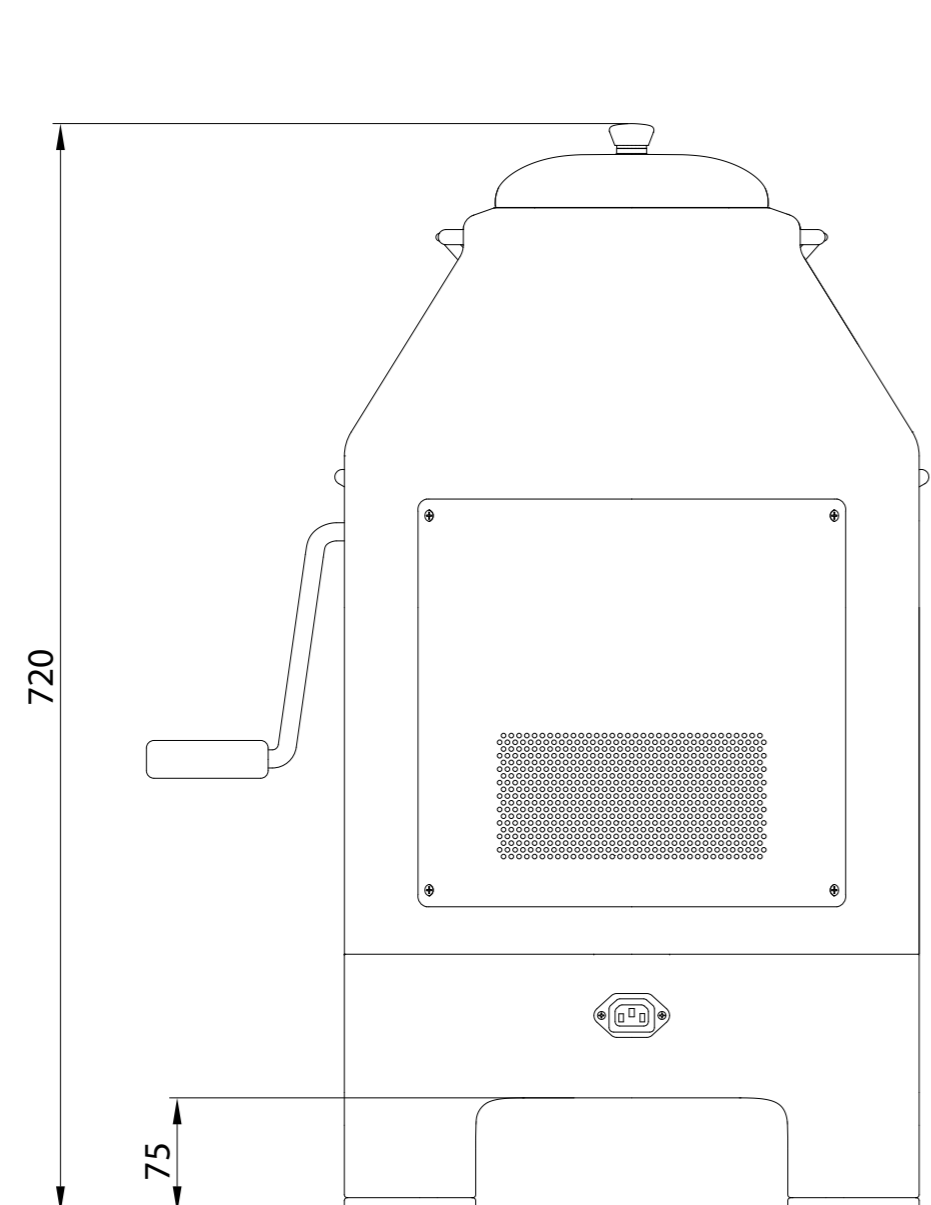
Tvarování přístroje vychází ze základních geometrických tvarů a čistých linií, s výraznými kruhovými a oblými prvky, které odkazují na planetární pohyb míchacího mechanismu. Jeho primární barevné provedení přístroj odlišuje od konkurence a dělá z něj výrazný prvek nejen v otevřených provozovnách.





Rozměry hnětače těsta byly navrženy tak, aby bylo možné jej umístit na standardní kuchyňský stůl v gastronomických zařízeních. Při návrhu byla věnována zvláštní pozornost ergonomii obsluhy. Madla mísy jsou navržena široká s kruhovým průřezem pro snadný a bezpečný úchop i pro osoby s většími rukama. Mísa zapadne do výřezů v ramenech a těle hnětače, což eliminuje potřebu dalších pojistných mechanismů. Symetrický tvar mísy usnadňuje její orientaci a zrychluje tak manipulaci. Pro nastavení mísy do pracovní polohy se používá páka umístěná na boku přístroje, kterou lze otočit o 180 stupňů jediným pohybem.

Při montáži je možné umístit páku na pravou nebo levou stranu, aby se přístroj co nejlépe přizpůsobil konkrétnímu pracovnímu prostředí. Ovládací panel je umístěn na přední straně pro snadný přístup ze všech směrů. Tlačítko pro nouzové zastavení je záměrně odděleno od hlavního ovládacího panelu, aby se předešlo jeho náhodnému stisknutí, stále ale zůstává snadno dostupné a viditelné. Průhledný kryt umožňuje vizuální kontrolu procesu míchání a zároveň brání úniku surovin.



M 1:5

