

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

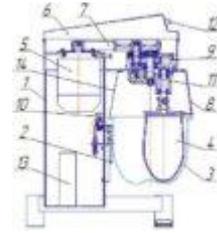
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

сайт: <http://beltorgmash.nt-rt.ru> || эл. почта: bhg@nt-rt.ru

Технические характеристики

СЕМИКОРОСТНОЙ МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ МП-10





Семискоростной миксер планетарный МП-10 предназначен **для замеса теста различной консистенции** в цехах выпечки и изготовления хлеба, пиццы, печенья, пирожных, тортов; **перемешивания** паштетов, пюре, майонеза, соусов и других пищевых смесей; **взбивания** сливок, мороженого, кремов; **перемешивания** фарша и т. д. на предприятиях пищевой промышленности и других организациях по производству продуктов питания.

Миксер **снабжен тремя легко устанавливаемыми инструментами: взбивалкой, лопаткой, крючком**, которые позволяют взбивать, смешивать, замешивать любой продукт питания.

Автоматический регулятор скорости, установленный в миксере, позволяет устанавливать необходимые частоты вращения инструмента к различным типам замешивания.

Съемная дежа, а также быстрая смена и установка инструмента позволяет уменьшить время работы оператора. Основание миксера покрашено краской, не допускающей царапин, легко чистящееся. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали. Миксер необходимо устанавливать на подставку (тумбу), которая будет обеспечивать эргономичный доступ к органам управления.

При изготовлении кондитерских и хлебобулочных изделий влажность теста должна быть не менее 55%.

Миксер изготовлен категории размещения 4 по ГОСТ15150-69 в климатическом исполнении УХЛ для эксплуатации при температуре от +10°C до +40°C.

Имеет: Декларацию о соответствии Таможенного союза; Сертификат соответствия Директивам Евросоюза - СЕ.

Основные технические характеристики.

Наименование параметра	МП-10	МП-10-01
Емкость дежи, л	10	10
Производительность, кг/ч		
- при замесе дрожжевого теста	16	16
- при взбивании сливок	40	40
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,55	0,55
Установленная мощность, кВт	0,37	0,37

Номинальное напряжение, В	380	220
Род тока	трехфазный переменный	однофазный переменный
Частота тока, Гц	50	50
Частота вращения инструмента, мин ⁻¹ min	90	90
max	500	500
Частота вращения вокруг оси дежи, мин ⁻¹ min	25	25
max	140	140
Число скоростей	7	плавная регулировка
Габаритные размеры, мм, не более		
длина	570	570
ширина	420	420
высота	780	780
Масса, кг	47	47
Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более	4	4
Удельная энергоемкость, кВт·кг ⁻¹ ·ч, не более	0,014	0,014

Посредством установленного на миксере переключателя скоростей можно отрегулировать число оборотов инструмента:

Инструмент	Режим работы инструмента (на переключателе скоростей)
Спираль	1; 2
Лопатка	3; 4; 5
Венчик	5; 6; 7

Чтобы избежать разбрызгивания и выброса продукта, рекомендуем начинать работу с малой скорости, постепенно ее увеличивая.

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93