

# СЕМИСКОРОСТНОЙ МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ МП-20



емискоростной миксер планетарный МП-20 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. Съёмная 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 рабочий стол, который 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 ГОСТ 15150-69 в климатическом исполнении УХЛ для эксплуатации при температуре от +1°C до +40°C.

## По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана +7(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  
Иркутск (395) 279-98-46

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

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69

Эл. почта [bhg@nt-rt.ru](mailto:bhg@nt-rt.ru) || Сайт: <https://beltorgmash.nt-rt.ru/>

## Основные технические характеристики миксера

Наименование параметра	Значение
Емкость дежи, л	20
Производительность, кг/ч - при замесе дрожжевого теста - при взбивании сливок	32 80
Номинальная потребляемая мощность, Вт	1100
Установленная мощность, Вт	750
Номинальное напряжение, В	380
Род тока	трехфазный переменный
Частота тока, Гц	50
Частота вращения инструмента, мин <sup>-1</sup> min max	90 500
Частота вращения вокруг оси дежи, мин <sup>-1</sup> min max	25 140
Число скоростей	7*
Габаритные размеры, мм, не более длина ширина высота	650 520 870
Масса, кг	65
Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более	8

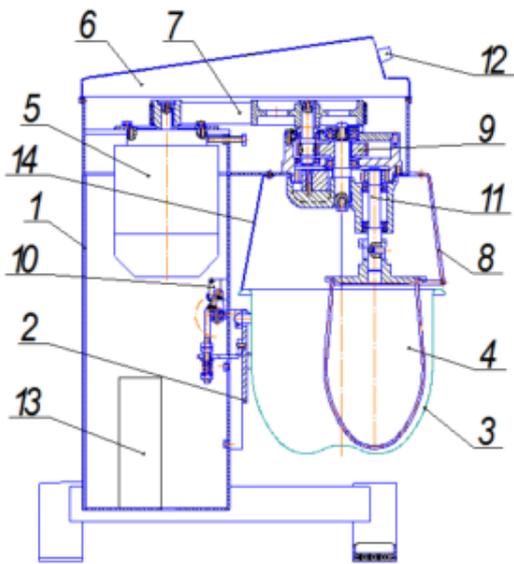
\* Режим работы инструмента

\* Отрегулировать число оборотов инструмента посредством переключателя скоростей в зависимости от выполняемой работы и в зависимости от используемого инструмента можно на переключателе скоростей:

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

## Устройство и работа миксера

Миксер состоит из корпуса, в котором смонтирован привод вращения инструмента, включающий в себя электродвигатель, ременную передачу, редуктор.



1 - корпус; 2 - кронштейн; 3 - дежа; 4 – сменный инструмент (лопатка; венчик; спираль); 5 - электродвигатель; 6 – крышка; 7 - ременная передача; 8 – решетка; 9 – редуктор; 10 – выключатель; 11 – выходной вал; 12 – кнопки управления («ПУСК-СТОП»; переключатель скоростей); 13 – панель управления; 14 - щиток

В зависимости от работы, которую надо выполнить, на выходной вал привода установить и закрепить соответствующий инструмент (венчик, лопатка, спираль). Установить дежу на кронштейне, положить в нее все необходимые ингредиенты. Рычагом поднять дежу в верхнее положение и опустить решетку. Запустить миксер, нажимая кнопку «ПУСК». Запуск производится, только если дежа вставлена и крышка опущена.

Чтобы избежать разбрызгивания и выброса продукта, работу надо начинать с малой скорости, а затем скорость постепенно увеличивать.

В конце замеса или взбивания кнопкой «СТОП» остановить миксер. Опустить рычагом дежу в нижнее положение, снять дежу со смесью с кронштейна и вынуть обработанную смесь. Инструмент снимать только вместе с дежой.

По окончании работы обесточить миксер, отключив автоматический выключатель.

### Транспортировка

Миксер должен транспортироваться от места получения до места установки и монтажа в упаковке предприятия-изготовителя. После распаковки машины необходимо проверить комплектность поставки согласно п 1.4 Руководства по эксплуатации.

### Монтаж

Особых условий при монтаже (установке) миксеров не требуется. Место установки не должно быть доступно детям и инвалидам. Опорный стол должен быть достаточно прочным и ровным. Все работы по подключению к электросети и пуску в эксплуатацию должны быть выполнены представителем обслуживающей специализированной организации, в соответствии с действующими в Республике Беларусь: «Правилами устройств электроустановок», ТКП 181-2009 «Правилами технической эксплуатации электроустановок потребителей», «Межотраслевыми правилами по охране труда», либо в соответствии с аналогичными действующими нормативными документами страны-импортера.

### Гарантийные обязательства

Гарантийный срок - 24 месяца (срок гарантии на абразивный диск не распространяется). Гарантийный срок исчисляется со дня ввода машины в эксплуатацию, но не позднее 6 месяцев со дня приобретения машины.

#### По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана +7(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  
Иркутск (395) 279-98-46

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

Киргизия (996)312-96-26-47

Казахстан (772)734-952-31

Таджикистан (992)427-82-92-69