

## ВЗБИВАЛЬНЫЕ АППАРАТЫ

МВ – 25, 40

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Сочи (862)225-72-31
Астана +7(7172)727-132	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812) 21-46-40	Ставрополь (8652)20-65-13
Астрахань (8512) 99-46-04	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сургут (3462) 77-98-35
Барнаул (3852) 73-04-60	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Белгород (4722)40-23-64	Краснодар (861)203-40-90	Пенза (8412)22-31-16	Томск (3822)98-41-53
Брянск (4832)59-03-52	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)74-02-29
Владивосток (423)249-28-31	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Волгоград (844)278-03-48	Липецк (4742)52-20-81	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Вологда (8172)26-41-59	Магнитогорск (3519)55-03-13	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Воронеж (473)204-51-73	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212) 92-98-04
Екатеринбург (343)384-55-89	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Иваново (4932)77-34-06	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692) 22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Ижевск (3412)26-03-58	Нижний Новгород (831)429-08-12	Симферополь (3652) 67-13-56	Ярославль (4852)69-52-93
Казань (843)206-01-48	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54	

сайт: <http://torgmash.nt-rt.ru/> || эл. почта: [tmh@nt-rt.ru](mailto:tmh@nt-rt.ru)

## ВЗБИВАЛЬНЫЕ МАШИНЫ

### МВ-25



Предназначена для механизации процессов: взбивания сливок, белковых кремов, мороженого и других кондитерских смесей; замеса теста различной консистенции (кроме крутого); перемешивания паштетов, сыров, пюре, творога, фарша, салатов, винегретов.

Изготовлена из стали с покрытием порошковой краской.

#### В ее состав входят:

- бак ёмкостью 25 л из высококачественной нерж. стали 18/10.
- взбиватель четырехлопастной (рис. 1);
- взбиватель прутковый (рис. 2);
- фаршемешалка (рис. 3).

#### Дополнительные опции:

- взбиватель крючкообразный (рис. 4);
- тележка подкатная (рис. 5);
- бак 25 л из нержавеющей стали.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	НОРМА
Производительность техническая, кг/ч, не менее:	
– при взбивании, циклов/час	4
– при замесе жидкого теста	50
– при перемешивании фарша	150
Частота вращения ведущего вала, об/мин	200 / 380±10
Частота вращения рабочих органов, об/мин	
а) на 1-й скорости	
– вокруг оси бачка	82
– вокруг собственной оси	205
б) на 2-й скорости	
– вокруг оси бачка	160
– вокруг собственной оси	396
Емкость бака, л	25
Питающая электросеть:	
– род тока	трехфазный переменный
– номинальное напряжение, В	380
– номинальное значение частоты тока, Гц	50
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	1,1 / 1,5
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,5 / 2
Габаритные размеры, мм, не более	
длина x ширина x высота	816 x 610 x 850
Масса, кг, не более	105

## МВ-40



Предназначена для механизации процессов: взбивания сливок, белковых кремов, мороженого и других кондитерских смесей; замеса теста различной консистенции (кроме крутого); перемешивания паштетов, сыров, пюре, творога, фарша, салатов, винегретов.

Изготовлена из стали с покрытием порошковой краской.

Реализовано плавное регулирование скорости вращения.

### В ее состав входят:

- бак 40 л из нержавеющей стали;
- взбиватель рамный (рис. 1);
- взбиватель прутковый (рис. 2).

### Дополнительные опции:

- взбиватель крючкообразный (рис. 3);
- тележка подкатная (рис. 4);
- бак 40 л из нержавеющей стали.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	НОРМА
Производительность техническая, кг/ч: – белково-сахарная смесь – яично-сахарная смесь – сливки – жидкое тесто – сливочный крем	14–15 12–16 84–90 80–84 36–42
Число скоростей	Бесступенчатое регулирование
Частота вращения взбивателя, об/мин – вокруг собственной оси – вокруг оси бака	110–362 40–130
Емкость бака, л	40
Количество венчиков, шт.	3
Питающая электросеть: – род тока – номинальное напряжение, В – номинальное значение частоты тока, Гц	трехфазный переменный 380 50
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	1,5
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,8
Габаритные размеры, мм, не более длина x ширина x высота	1000 x 550 x 1280
Масса, кг, не более	200

## По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Сочи (862)225-72-31
Астана +7(7172)727-132	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812) 21-46-40	Ставрополь (8652)20-65-13
Астрахань (8512) 99-46-04	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сургут (3462) 77-98-35
Барнаул (3852) 73-04-60	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Белгород (4722)40-23-64	Краснодар (861)203-40-90	Пенза (8412)22-31-16	Томск (3822)98-41-53
Брянск (4832)59-03-52	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)74-02-29
Владивосток (423)249-28-31	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Волгоград (844)278-03-48	Липецк (4742)52-20-81	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Вологда (8172)26-41-59	Магнитогорск (3519)55-03-13	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Воронеж (473)204-51-73	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212) 92-98-04
Екатеринбург (343)384-55-89	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Иваново (4932)77-34-06	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692) 22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Ижевск (3412)26-03-58	Нижний Новгород (831)429-08-12	Симферополь (3652) 67-13-56	Ярославль (4852)69-52-93
Казань (843)206-01-48	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54	

сайт: <http://torgmash.nt-rt.ru/> || эл. почта: [tmh@nt-rt.ru](mailto:tmh@nt-rt.ru)