

**Машина взбивальная Торгмаш
(Пермь) МВ-40**



(Цена со склада в г.Москва)

301 026 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Машина взбивальная МВ-40 производства завода "Торгмаш" г.Пермь. Машина МВ-40 предназначена для механизации процесса приготовления различных кондитерских смесей (безе, взбитых сливок, муссов, самбуков, кремов, и т. д.) и механической обработки других продуктов вязкой консистенции. Рекомендуется для эксплуатации в цехах по производству хлебопекарных, кондитерских изделий и на предприятиях общественного питания. В ее состав входят: - взбиватель рамный - взбиватель прутковый. Дополнительные опции: - взбиватель крючкообразный - тележка подкатная. Технические характеристики: Объем дежи, л 40. Номинальное напряжение трехфазного переменного тока, В 380. Номинальная мощность электродвигателя, кВт 1,5.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	1872
Производитель	Торгмаш (г.Пермь)
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	1000х550х1280
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,5
Способ установки	Напольная
Объем дежи, л	40
Количество скоростей	плавная регулировка (вариатор)
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	нет
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	110-362
Вес нетто, кг	200
Вес в упаковке, кг	292
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1100х750х1375
Упаковка	деревянный ящик
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

Количество взбивателей, шт 2 Число скоростей Бесступенчатое регулирование Частоты вращения взбивателей, об/мин - вокруг оси бачка 40-130 - вокруг собственной оси 110-362 Габаритные размеры, мм 1000x550x1200 Масса (с дежой), кг 200 Производительность, кг/час - сливки 84-90 - яично-сахарная смесь 12-16 - жидкое тесто 80-84 -сливочный крем 36-42 - белково-сахарная смесь 14-15 Общие указания по подготовке к работе: В зависимости от технологической операции (взбивание, перемешивание, замес) устанавливается один из следующих рабочих органов: - при взбивании мусса, самбука, сливок, яично-белковой (сахарной) смеси - прутковый взбиватель; - при перемешивании фарша, салатов, картофельного пюре и при взбивании сливочного крема - рамный взбиватель; - при замешивании теста - крючкообразный взбиватель. При взбивании и перемешивании продуктов жидкие и сыпучие ингредиенты добавлять в дежу при работающей машине через установленный на ограждении лоток. При взбивании сливочного крема сливочное масло нарезается на мелкие кусочки или стружку (максимальная загрузка 5 кг) и загружается в дежу с установленным рамным взбивателем, где перемешивается на малых оборотах в течение 5-7 минут, пока оно не побелеет и не станет пышным. После этого частота вращения взбивателя увеличивается до 240-300 об/мин и в взбитое масло постепенно вводятся остальные ингредиенты (сгущенное молоко, ванильная пудра, спиртосодержащие добавки). После окончания работы снимите дежу со снятым рабочим органом, удалите остатки продукта, промойте и вытрите насухо дежу и взбиватели. Нормируемые показатели надежности: - долговечность 8 лет, - безотказность - 300 часов. Каждая машина упаковывается в деревянный ящик, габаритные размеры в упаковке 1100x750x1375 мм, вес 292 кг. Машина должна храниться в упакованном виде в сухих закрытых помещениях. Хранение на открытых площадках не допускается. Может транспортироваться любым видом транспорта.