



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Планетарные миксеры МПЛ-60 Технические характеристики

- | | | | | |
|-----------------------------|----------------------------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------------|
| Архангельск (8182)63-90-72 | Ижевск (3412)26-03-58 | Магнитогорск (3519)55-03-13 | Пермь (342)205-81-47 | Сургут (3462)77-98-35 |
| Астана (7172)727-132 | Иркутск (395)279-98-46 | Москва (495)268-04-70 | Ростов-на-Дону (863)308-18-15 | Тверь (4822)63-31-35 |
| Астрахань (8512)99-46-04 | Казань (843)206-01-48 | Мурманск (8152)59-64-93 | Рязань (4912)46-61-64 | Томск (3822)98-41-53 |
| Барнаул (3852)73-04-60 | Калининград (4012)72-03-81 | Набережные Челны (8552)20-53-41 | Самара (846)206-03-16 | Тула (4872)74-02-29 |
| Белгород (4722)40-23-64 | Калуга (4842)92-23-67 | Нижний Новгород (831)429-08-12 | Санкт-Петербург (812)309-46-40 | Тюмень (3452)66-21-18 |
| Брянск (4832)59-03-52 | Кемерово (3842)65-04-62 | Новокузнецк (3843)20-46-81 | Саратов (845)249-38-78 | Ульяновск (8422)24-23-59 |
| Владивосток (423)249-28-31 | Киров (8332)68-02-04 | Новосибирск (383)227-86-73 | Севастополь (8692)22-31-93 | Уфа (347)229-48-12 |
| Волгоград (844)278-03-48 | Краснодар (861)203-40-90 | Омск (3812)21-46-40 | Симферополь (3652)67-13-56 | Хабаровск (4212)92-98-04 |
| Вологда (8172)26-41-59 | Красноярск (391)204-63-61 | Орел (4862)44-53-42 | Смоленск (4812)29-41-54 | Челябинск (351)202-03-61 |
| Воронеж (473)204-51-73 | Курск (4712)77-13-04 | Оренбург (3532)37-68-04 | Сочи (862)225-72-31 | Череповец (8202)49-02-64 |
| Екатеринбург (343)384-55-89 | Липецк (4742)52-20-81 | Пенза (8412)22-31-16 | Ставрополь (8652)20-65-13 | Ярославль (4852)69-52-93 |
| Иваново (4932)77-34-06 | Киргизия (996)312-96-26-47 | Казахстан (772)734-952-31 | Таджикистан (992)427-82-92-69 | |

Единый адрес для всех регионов: atz@nt-rt.ru | www.abat.nt-rt.ru

ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ

МПЛ-60

Миксер планетарный МПЛ-60 предназначен для смешивания различных пищевых продуктов (муки, воды, молока, яиц, соли и др.) и получения жидких или мягких смесей, готовых или на промежуточной стадии обработки, предназначенных для кондитерского производства и/или выпечки хлебобулочных изделий.

- откидная защитная решетка, защищающая персонал от вращающихся рабочих частей машины и позволяющая добавлять ингредиенты в дежу, не прерывая процесс замеса (при поднятии защитной решетки работа тестомеса автоматически прекращается)
- электронная панель управления
- 10 скоростей
- таймер до 30 мин
- фиксированная траверса
- рычаг подъема/опускания дежи
- съемная дежа из аустенитной нержавеющей стали AISI 304
- полимерное покрытие корпуса с повышенной стойкостью к химическому и физическому воздействию, высокой ударной прочностью, не скалывающееся при ударе
- простота установки — изделие не требует дополнительных операций по установке и монтажу, кроме подключения к электрической сети



СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

- миксер планетарный МПЛ-60
- дежа 60 л (AISI 304)
- насадка «венчик с тонкими прутьями» (AISI 304)
- насадка «лопатка» (AISI 304)
- насадка «крюк» (AISI 304)
- руководство по эксплуатации

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

- насадка «венчик с толстыми прутьями» (AISI 304)
- насадка «скребок» (AISI 304)
- подкатная тележка для перемещения дежи МПЛ-60

ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ

МПЛ-60



Параметры	МПЛ-60
Код изделия	19529
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,2
Номинальное напряжение, В	230
Количество скоростей	10
Объем дежи, л	60
Высота дежи, мм	470
Диаметр дежи, мм	430
Рабочая температура, °С	+10...+45
Загрузка продуктов, кг:	
дрожжевое тесто влажностью 40 %	7
дрожжевое тесто влажностью 50 %	10
дрожжевое тесто влажностью 60 %	17
взбитое сливочное масло	30
творожный фарш для ватрушек	30
картофельное пюре	36
Частота вращения насадки вокруг дежи, об/мин	40...195
Частота вращения насадки вокруг своей оси, об/мин	145...708
Панель управления	электронная
Таймер	+
Тип дежи	съемная
Рычаг подъема/опускания дежи	+
Траверса	фиксированная
Габаритные размеры, мм	750x995x1470
Масса, кг	220





Архангельск (8182)63-90-72	Ижевск (3412)26-03-58	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Сургут (3462)77-98-35
Астана (7172)727-132	Иркутск (395)279-98-46	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)74-02-29
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Нижний Новгород (831)429-08-12	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Кемерово (3842)65-04-62	Новокузнецк (3843)20-46-81	Саратов (845)249-38-78	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Волгоград (844)278-03-48	Краснодар (861)203-40-90	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Вологда (8172)26-41-59	Красноярск (391)204-63-61	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Курск (4712)77-13-04	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Ярославль (4852)69-52-93
Иваново (4932)77-34-06	Киргизия (996)312-96-26-47	Казахстан (772)734-952-31	Таджикистан (992)427-82-92-69	