

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
 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
 Киргизия (996)312-96-26-47

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
 Казахстан (772)734-952-31

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
 Таджикистан (992)427-82-92-69

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

<https://hmru.nt-rt.ru/> || hmr@nt-rt.ru

Планетарные миксеры



Планетарный миксер В5

Планетарный миксер В5 применяется для приготовления различных видов негустого теста (бисквитного, пирожкового, блинного и пр.), кремов, суфле, соусов. Название «планетарный» миксер получил исходя из конструктивных особенностей, где применяется планетарный редуктор. Планетарный редуктор обеспечивает поворот вращающегося месильного органа вокруг центра дежи.

В комплект поставки входит стандартный набор насадок для вымешивания – крюк, лопатка и венчик. Венчик широкий, захватывает максимальную область при вымешивании. Дежа выполнена полностью из пищевой высококачественной нержавеющей стали, имеется пластиковая защитная крышка, обеспечивающая безопасность и препятствующая разбрызгиванию продукта.

На внешней панели располагается переключатель скорости, позволяющий плавно регулировать необходимые параметры. Миксер имеет подъемную голову, управление подъемом посредством рычага на панели управления.

Все поставляемые планетарные миксеры имеют сертификаты соответствия европейским стандартам качества.

Планетарный миксер В5 Характеристики

Характеристики	В5
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	0,5
Объем (л)	5,5
Габаритные размеры (мм)	380x240x375

Планетарный миксер В7

Миксер планетарного типа В7 используется для замешивания различных видов теста, суфле, соусов, кремов и пр.

Название миксеры такого типа получили благодаря своему планетарному редуктору, который обеспечивает движение месильного органа вокруг центра дежи.

Вместе с миксером поставляется три насадки – лопатка, венчик и крюк. Месильный орган в виде лопатки используется, как правило, для замешивания песочного теста, крюк – для дрожжевого и пирожкового теста, венчик – для бисквитного теста, кремов, суфле, беже и пр.

Дежа изготовлена из пищевой нержавеющей стали, имеется пластиковая защитная крышка, обеспечивающая безопасность при работе и препятствующая разбрызгиванию продукта.

Миксеры В7 имеют подъемную голову, что облегчает процесс эксплуатации, обслуживания и мытья. Имеется плавная регулировка скорости с панели управления.

Все поставляемые миксеры имеют сертификаты соответствия европейским стандартам качества.

Планетарный миксер В7 Характеристики

Характеристики	В7
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	0,5
Объем (л)	7,5
Габаритные размеры (мм)	380x240x405

Планетарный миксер В10

Планетарный миксер В10 широко используется для замешивания различных видов теста, приготовления кремов(белкового, заварного, масляного), суфле, муссов, соусов и пр.

Название миксера по типу вращения месильного органа.

Съемная дежа и все детали, соприкасающиеся с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали.

В комплекте поставляется три насадки: крюк – для замешивания дрожжевого, пирожкового теста, лопатка (битер) – для перемешивания густого теста, такого, например, как песочное; и венчик — для взбивания бисквитного теста, блинного теста, суфле и пр.

Миксер имеет три фиксированные скорости, наличие трех скоростей позволяет более точно выстроить технологический процесс и получить продукт наилучшего качества.

Планетарный миксер В10 Характеристики

Характеристики	В10
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	0.72
Объем дежи (л)	10
Габаритные размеры (мм)	450x366x606
Вес аппарата (кг)	56
Максимальный объем загрузки (кг)	5
Количество скоростей	3
Скорость смешивания (об./мин)	110/178/390

Планетарный миксер В20

Планетарный миксер В20 используется на различных производственных предприятиях, предприятиях общественного питания, ритейле для приготовления дрожжевого, блинного, пирожкового, бисквитного теста, кремов, муссов, суфле и пр.

В комплекте поставляется съемная дежа и три насадки: венчик, крюк и лопатка.

Все части аппарата, соприкасающиеся с продуктом выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

Наличие трех фиксированных скоростей позволяет плавно подбирать режимы замешивания.

Все планетарные миксеры имеют сертификаты соответствия европейским стандартам качества.

На оборудование предоставляется официальная гарантия.

Планетарный миксер В20 Характеристики

Характеристики	В20
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	1.1
Объем дежи (л)	20
Габаритные размеры (мм)	520x420x760
Вес аппарата (кг)	78
Максимальный объем загрузки (кг)	6
Количество скоростей	3
Скорость смешивания (об./мин)	105/180/408

Планетарный миксер В30

Планетарный миксер В30 благодаря сменным месильным органам (насадкам) используется для замешивания различных видов негустого теста, муссов, суфле, соусов и т.п.

В зависимости от типа замешиваемого сырья насадки меняются на лопатку, крюк или венчик.

В стандартном комплекте оборудования поставляются три насадки и съемная дежа.

Все части машины, соприкасающиеся с продуктом, произведены из высококачественной нержавеющей пищевой стали.

Оборудование сертифицировано в соответствии с европейскими стандартами качествами, имеет официальную гарантию.

В наличии необходимые запасные части и расходники.

Для точного подбора оборудования закажите бесплатную консультацию нашего технического специалиста.

Планетарный миксер В30 Характеристики

Характеристики	В30
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	1.5
Объем дежи (л)	30
Габаритные размеры (мм)	545x440x882
Вес аппарата (кг)	86
Максимальный объем загрузки (кг)	10
Количество скоростей	3

Планетарный миксер В40

Планетарный миксер В40 используется для замешивания различных видов теста, кремов, суфле, муссов и т.д.

В зависимости от типа теста подбирается необходимая насадка (месильный орган) – венчик, лопатка или крюк.

Дежа и все части машины, соприкасающиеся с продуктом, изготовлены из пищевой нержавеющей стали.

Дежа съемная, с подъемным механизмом.

Аппарат упакован в деревянную обрешетку с фиксацией пенопластом, оборудование прикручено к поддону. Такая упаковка обеспечивает сохранность оборудования во время транспортировки.

Важно отметить, что двигатель аппарата на 380В, что минимизирует его нагревание во время работы и позволяет при запуске потреблять меньше электроэнергии.

Планетарный миксер В40 Характеристики

Характеристики	В40
Напряжение (В)	380
Мощность (кВт)	2.0
Объем дежи (л)	40
Габаритные размеры (мм)	620x630x1011
Вес аппарата (кг)	150
Максимальный объем загрузки (кг)	12
Количество скоростей	3
Скорость смешивания (об./мин)	80/160/310

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
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
Киргизия (996)312-96-26-47

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
Казахстан (772)734-952-31

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
Таджикистан (992)427-82-92-69

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