

## Машина планетарная взбивальная МПВ-100 (2 дежи)

**Машина взбивальная МПВ-100** предназначена для автоматизации процесса взбивания различных кондитерских смесей (белково- и яично-сахарных, сливочных кремов и д.р. ) и замеса дрожжевого теста в кондитерских цехах и предприятиях общественного питания.

Предприятие «Станкостроитель» выпускает **миксеры МПВ-100** с 2000го года. На настоящее время произведено более 2000 машин. Постоянно проводимые усовершенствования гарантируют соответствие современным требованиям качества оборудования.



**Миксер МПВ-100** работает в полуавтоматическом режиме. Нажатием кнопок на пульте управления осуществляется подъем дежи, включается необходимая скорость вращения рабочего органа. Время работы устанавливается с помощью таймера. По завершении технологического времени вращение прекращается и дежа автоматически опускается. Работа с машиной практически не требует физических усилий.

В данной машине установлены 3 рабочих скорости вращения месильно-взбивальных органов полностью соответствующих определенным рецептурам. Максимальная скорость вращения составляет 318 об/мин, что является залогом высокой производительности и качества приготавливаемого продукта. Внешний вид, конструкция кожухов, станины, установка пульта управления, качественное полимерное покрытие, все это направлено на обеспечение качества продукции и максимального удобства использования машины. С момента первого выпуска **МПВ-100** проведено значительное усовершенствование системы управления. Вся пускозащитная и регулирующая аппаратура размещена в компактном пульте управления расположенном в кожухе машины. Нами используются новейшие электротехнические комплектующие известных мировых марок, в частности компании «Schneider Electric», надежность и качество которых не вызывает сомнений. Применена новая конструктивная схема установки конечных выключателей, полностью исключающая их поломку в процессе эксплуатации. Данное дополнение позволяет в любое время отрегулировать высоту подъема дежи и ее низшее положение.

Новая конструкция взбивально-месильных инструментов (венчик, лопата, крюк) обеспечивает минимальный зазор между инструментом и боковой стенкой дежи. Дополнительное уплотнение верхнего приводного вала не допускает попадание масла на верхнюю крышку редуктора и стекания его вниз, тем самым защищает продукцию от его попадания, что является недостатком некоторых машин данного класса.

Надежность нашей машины не подвергается сомнению, **миксеры МПВ-100** исправно работают во всех регионах страны, за 11 лет претензии к машине практически отсутствуют. В случае производственного износа деталей у нас всегда есть в наличии запасные части и по первому требованию потребителя мы, как производитель данной машины, незамедлительно вышлем их.

**Цена по запросу.**

Характеристики	
Масса, кг	325
Напряжение, В	380
Объем емкости	100 л
Вместимость дежи, л	100
Габаритные размеры, мм	1150x830x1450
Частота вращения рабочего органа вокруг оси дежи, об/мин.	40;117
Номинальная мощность электродвигателя привода взбивателя, кВт	2,2
Частота вращения рабочего органа вокруг собственной оси, об/мин.	84;244;318
Номинальная мощность электродвигателя привода подъема дежи, кВт	0,55

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber)

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

**С уважением**

**Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23**