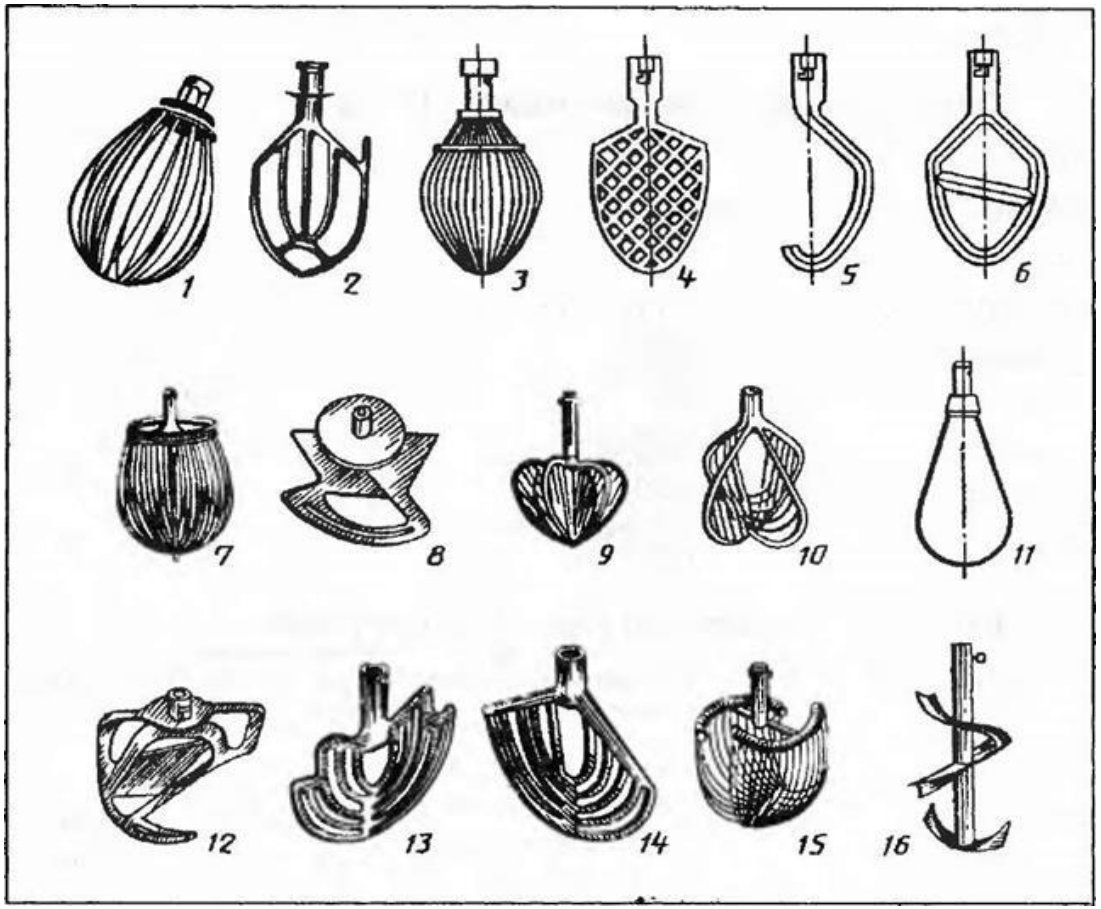
Взбивальные машины.

Взбивальные машины предназначены для взбивания различных кондитерских смесей и жидкого теста. На предприятиях общественного пи тания используются взбивальные машины МВ-35М, МВ-6, МВ-60.

Рабочим инструментом взбивальных машин служат легкосъемные взбиватели.



Сменные инструменты взбивальных машин

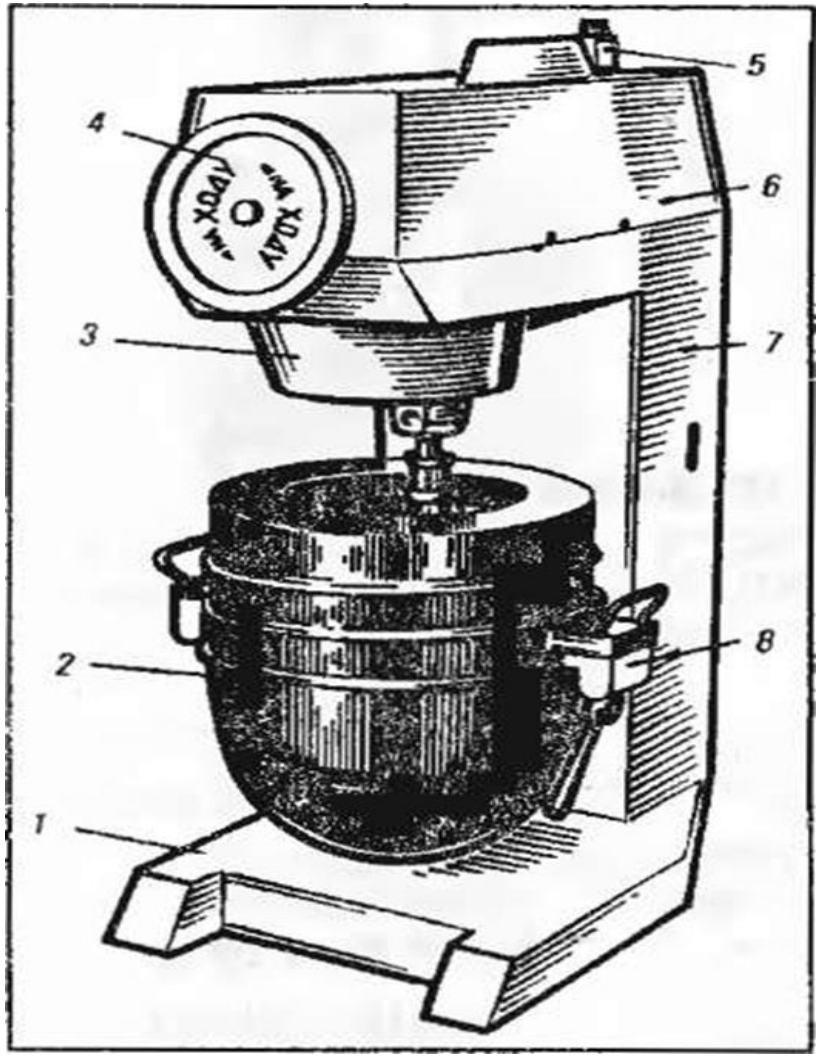
1 - прутковый венчик, 2 - плоскорешетчатый взбиватель, 3 - прутковый венчик, 4 - плоскорешетчатый взбиватель, 5 - крюкообразный взбиватель, 6 - рамный взбиватель, 7 - прутковый венчик, 8 - фигурный взбиватель, 9 - прутковый венчик, 10 - фигурный взбиватель, 11 - прутковый венчик, 12 - фигурный взбиватель, 13 - плоскорешетчатый взбиватель,

Взбивальная машина МВ-35М

- предназначена для механизации процесса взбивания различных кондитерских смесей (белковых, яично-сахарных, кремов) и жидкого теста в кондитерских цехах предприятия общественного питания.

Взбивальная машина МВ-35М

- 1 - чугунная плита, 2 - бачок, 3 - планетарный механизм, 4 - маховик, 5 - рукоятка, 6 - крышка, 7 - корпус, 8 - кронштейн.



Взбивальная машина МВ-6

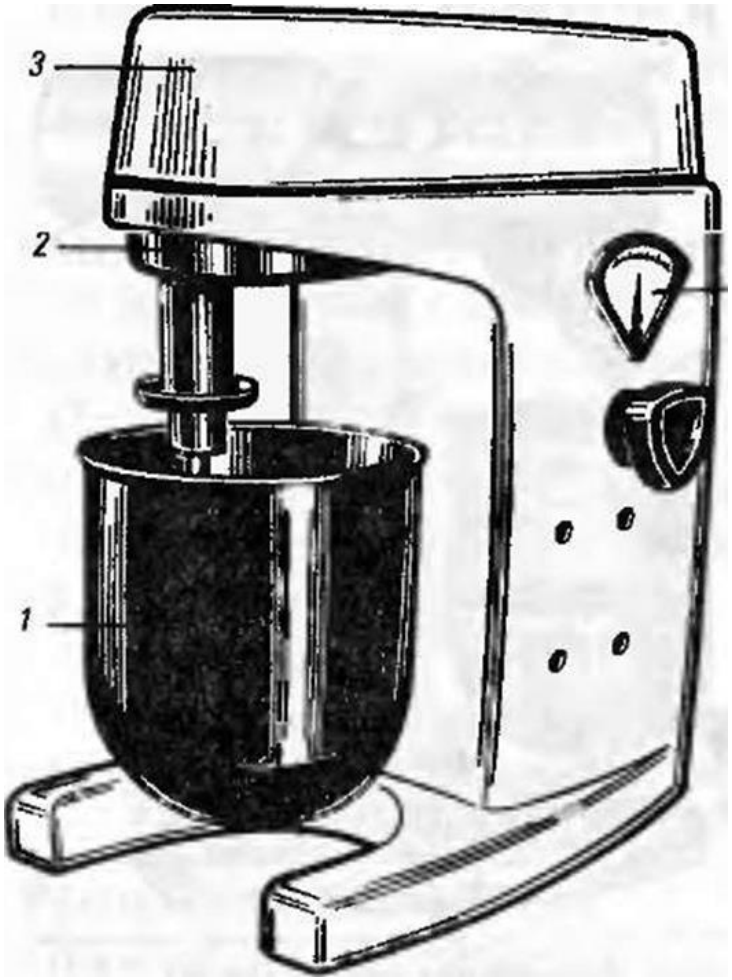
- Машина используется глав ным образом в холодном цехе для приготовления сливок, муссов, май онеза и других изделий.

Взбивальная машина МВ-6

- Состоит она из корпуса с крышкой, бачка, ус танавливаемого на кронштейне, и взбивальных инструментов, получаю щих планетарное движение от привода.

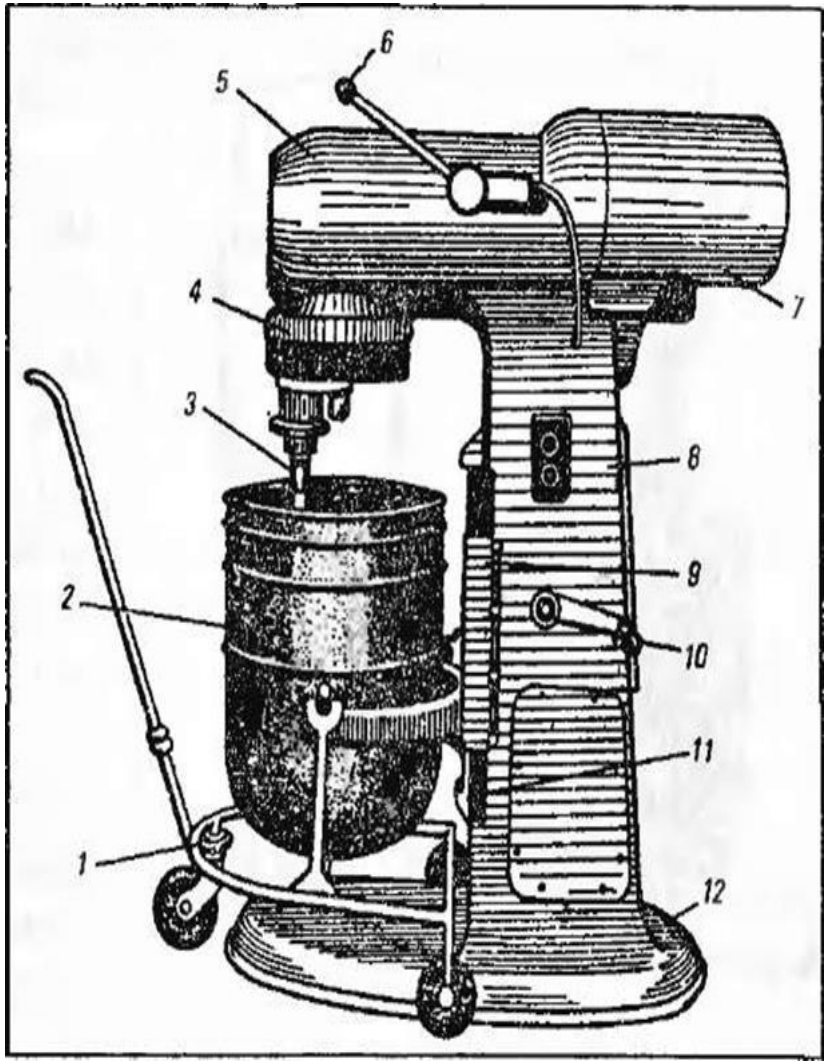
Взбивальная машина МВ-6

- 1 - бак, 2 - крышка планетарного редуктора, 3 - крышка вариатора, 4 - указатель скорости вращения взбивателя, 5 - кронштейн.



Взбивальная машина МВ-60

- 1 - тележка, 2 - бачок, 3 - взбиватель, 4 - крышка планетарного механизма, 5 коробка скоростей, 6 - рукоятка, 7 - электродвигатель, 8 - корпус, 9 - кронштейн, 10 - рукоятка подъема кронштейна, 11 – направляющие, 12 - чугунная плита.



Современный вид машин

Взбивальная машина.

МВ-60(Россия)

SIGMA PE60(Италия)