

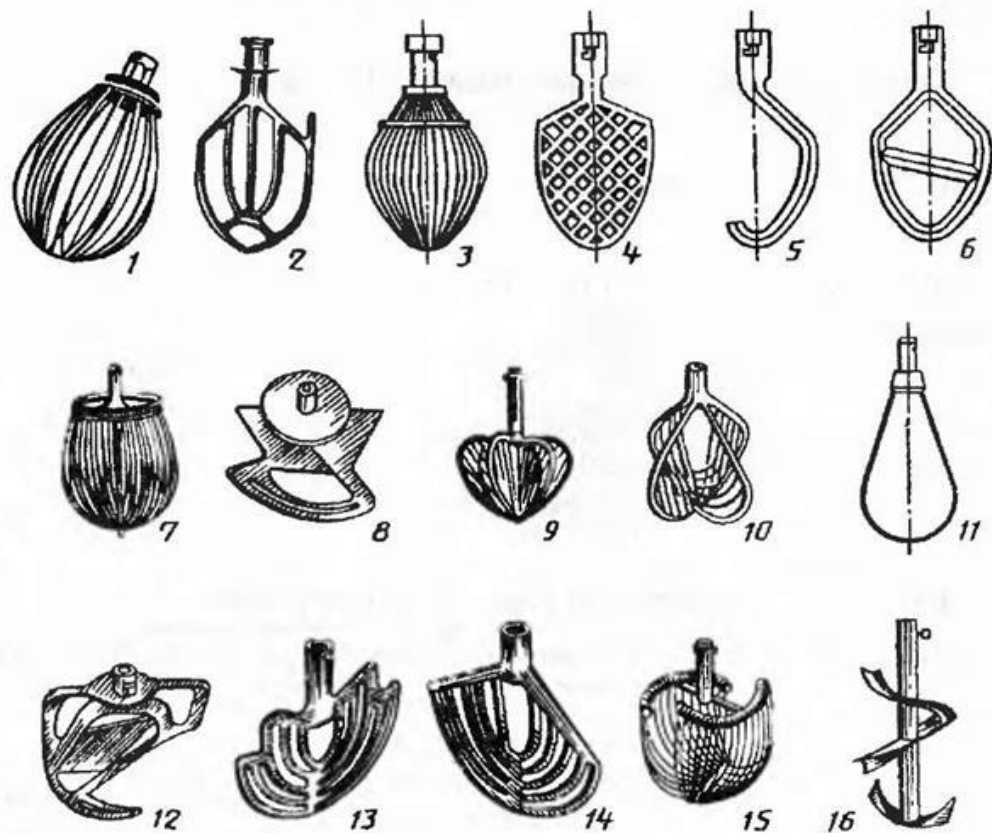
Взбивальные машины.



Взбивальные машины предназначены для взбивания различных кондитерских смесей и жидкого теста. На предприятиях общественного питания 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,

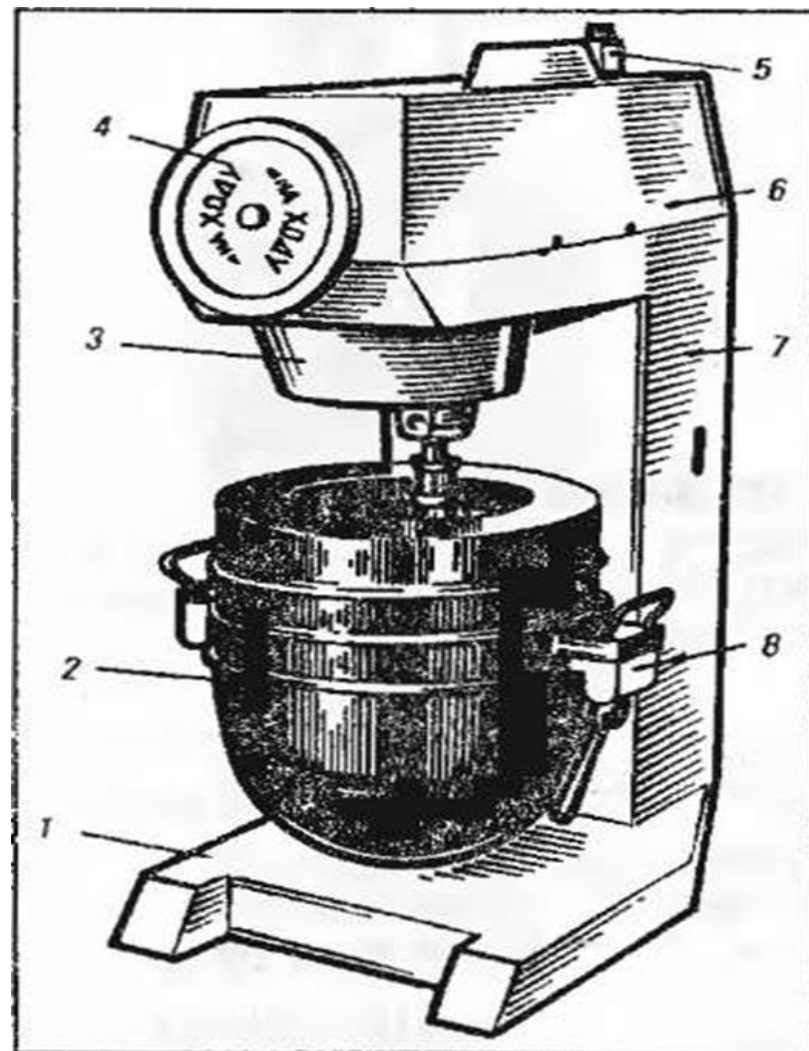
Взбивальная машина МВ-35М

- 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 главным образом в холодном цехе для приготовления сливок, муссов, майонеза и других изделий.



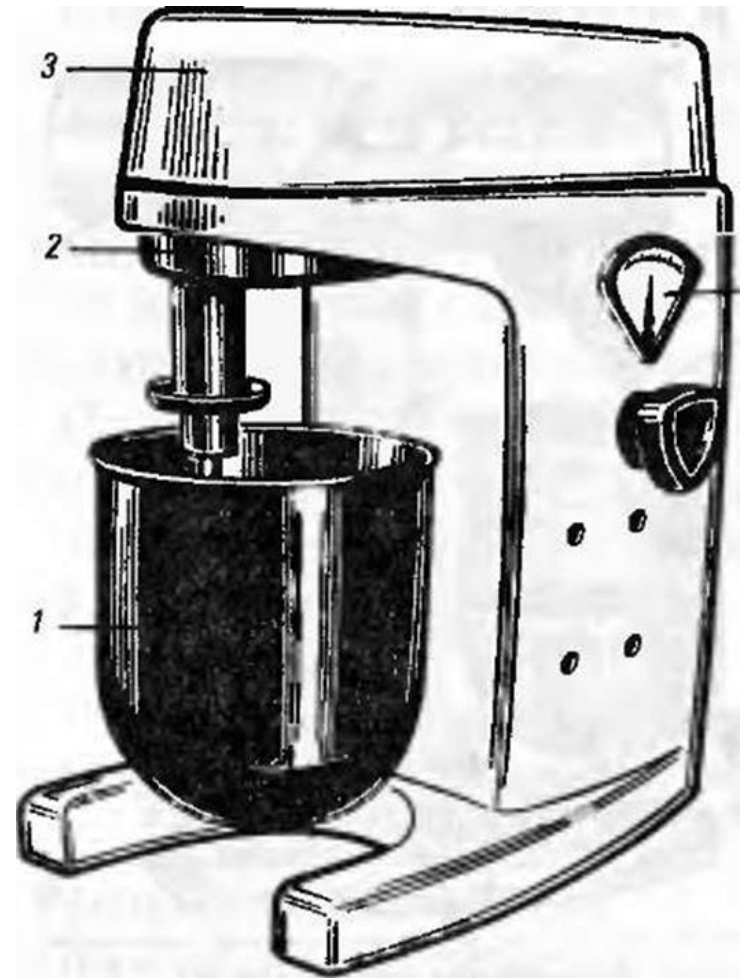
Взбивальная машина МВ-6

- Состоит она из корпуса с крышкой, бачка, устанавливаемого на кронштейне, и взбивальных инструментов, получающих планетарное движение от привода.



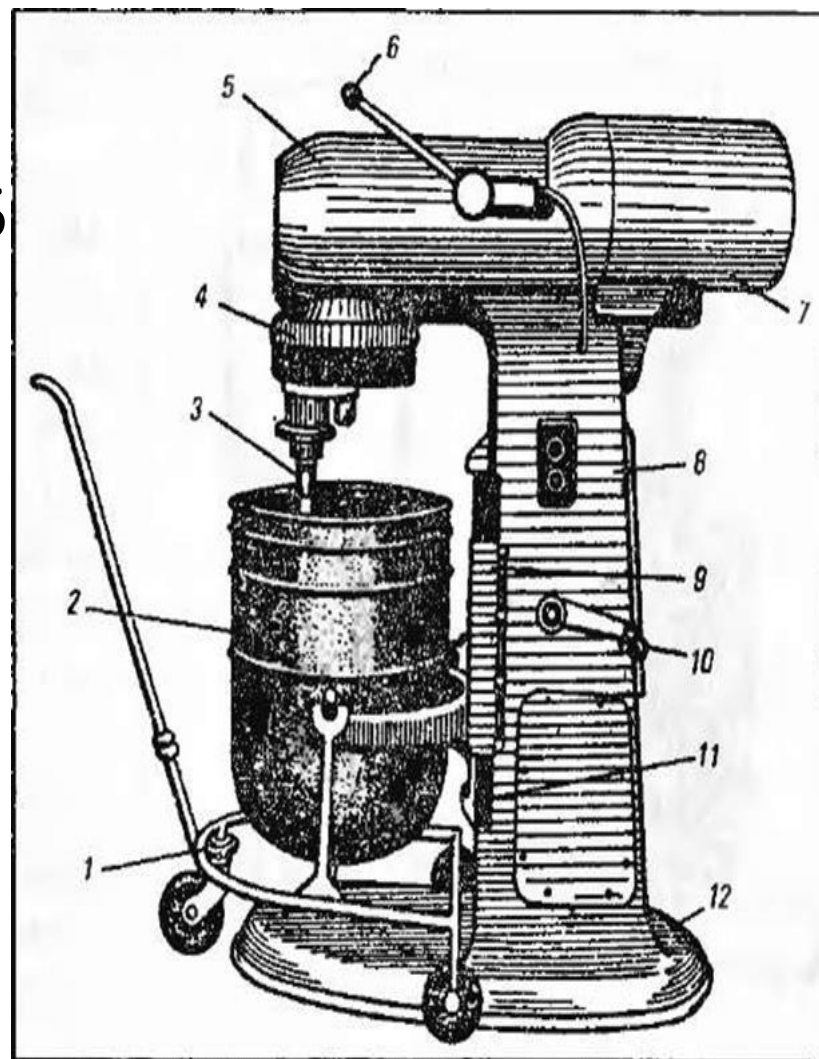
Взбивальная машина МВ-6

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



Взбивальная машина МВ-60

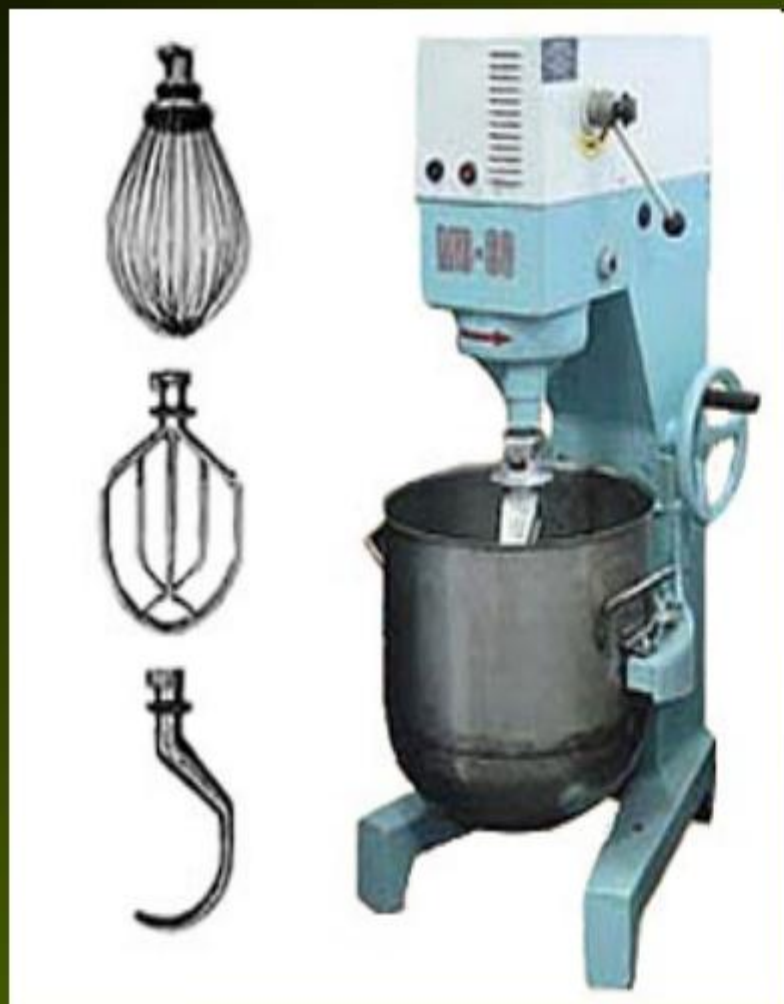
- 1 - тележка, 2 - бачок, 3 - взбиватель, 4 - крышка планетарного механизма, 5 - коробка скоростей, 6 - рукоятка, 7 - электродвигатель, 8 - корпус, 9 - кронштейн, 10 - рукоятка подъема кронштейна, 11 - направляющие, 12 - чугунная плита.



Современный вид машин



Взбивальная машина.



MB-60(Россия)



SIGMA PE60(Италия)