

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

<http://assum.nt-rt.ru> || [amm@nt-rt.ru](mailto:amm@nt-rt.ru)

## Миксер кондитерский профессиональный серия М



### Технические характеристики:

- Объем, л: 10-80
- Напряжение, В/Гц : 220/50
- Мощность, кВт: 0,6-2,7
- Максимальный вес сухого продукта: 2,5-30,0
- Максимальный вес готового продукта: 4-45

### Описание

Миксер кондитерский профессиональный серии М с защитной решеткой и таймером - оборудование для пекарен, кондитерских цехов, предприятий общественного питания. Конструкцией оборудования предусмотрена система аварийного отключения, защитная решетка предотвращает попадание в продукцию посторонних предметов. Время работы устанавливается таймером. В зависимости от типа вашего производства вы можете выбрать оптимальную модель по объему, размерам, скорости работы из нашего ассортимента.

Модель	V10M	V20M	V30M	V40M	V60M	V80M
Объем, л	10	20	30	40	60	80
Мах вес сухого продукта, кг	2,5	5	7	8	25	30
Мах вес готового продукта, кг	4	8	11,2	12,8	37,5	45
Скорость 1, об/мин	234	234	204	204	155	165
Скорость 2, об/мин	118	118	125	125	82	86
Скорость 3, об/мин	460	460	430	430	326	345
Мощность, кВт	0,6	0,9	1,3	1,3	2,6	2,7
Размер, мм	490x420x820	650x480x950	720x610x1120	740x640x1170	910x740x1600	950x870x1750
Вес, кг	61	84	160	165	450	493