

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

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

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

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

Киргизия (996)312-96-26-47    Казахстан (772)734-952-31    Таджикистан (992)427-82-92-69

www.eksi.nt-rt.ru | esh@nt-rt.ru

## Миксеры планетарные

Используются для замеса различных видов теста (бисквитное, песочное, дрожжевое и т.д.), приготовления кремов и других кондитерских масс. Планетарное вращение месильного органа (вращение как вокруг своей оси, так и вокруг оси дежи) позволяет осуществлять более равномерный промес замешиваемой массы по всему объему дежи.

- 3 скорости вращения месильного органа.
- Тип трансмиссии – зубчатая.
- Корпус выполнен из нержавеющей стали;
  - венчиком для белково- и бисквитно-взбивных сортов теста, а также различных видов крема;
  - лопаткой для песочных сортов теста и различных видов крема;
  - крюком для замеса некрутого дрожжевого теста.



Модель	Объем дежи, л	Частота вращения, об./мин	Мощность, кВт	Напряжение, В	Габариты, мм	Масса, кг
EJ-10 BF	10	148/244/480	0,6	220	485x370x590	58
EJ-20 BF	20	172/279/538	1,1	220/380*	550x420x780	83
EJ-30 BF	25	172/279/538	1,5	220*/380	550x440x810	94
EJ-40 B	40	120/187/520	1,5	220*/380	620x550x1100	180

## Миксеры планетарные

Предназначены для приготовления различных видов теста и кондитерских масс.

Планетарное вращение месильного органа (вращение как вокруг своей оси, так и вокруг оси дежи) позволяет осуществлять более равномерный промес тестовой массы по всему объему дежи. Модели VFM5A и VFM5D оснащены защитным экраном, который обеспечивает безопасность при работе, комплектуются 1 дежей из нержавеющей стали и 3 насадками.

У модели VFM5A имеется вариатор скорости.

У модели VFM-7 в комплекте венчик, лопатка, крюк, подъемная головка.



VFM5D

Модель	Емкость чаши, л	Напряжение, В	Мощность, кВт	Частота вращения, об./мин	Габариты, мм	Масса, кг
VFM5A	5	220	0,3	85-530	422x255x475	21
VFM5D	5	220	0,37	115-505	430x270x525	29
VFM-7	7	220	0,8	115-505	410x205x395	13