



✉ 225409, Беларусь, г. Барановичи,
ул. Чернышевского, 61.

☎ (+375 163) 42-26-96
(+375 163) 42-25-75
(+375 163) 42-19-22 (факс)

🌐 www.beltorgmash.com
marketing@beltorgmash.com



Производство профессиональных
машин и оборудования
для предприятий питания и торговли



ЛАРИ ХОЛОДИЛЬНЫЕ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ

ЛНЗ



Лари холодильные низкотемпературные ЛНЗ с глухой охлаждающейся крышкой, предназначены для длительного хранения замороженных пищевых продуктов. Оптимальные габариты наших ларей позволяют установить его в любом подобном помещении. Плотное прилегание крышки не дает тепловому воздуху проникнуть внутрь ларя, а усиленные петли способны выдержать интенсивную эксплуатацию.

Лари холодильные низкотемпературные ЛНЗ оснащены специальным креплением, позволяющим аккуратно укладывать пищевые продукты в охлажденный объем.

Мы учли все меры безопасности для предотвращения травмирования пользователей: элементы конструкции не имеют острых углов и кромок. Сохранность продуктов обеспечивается встроенным замком в комплекте с ключами.



	ЛНЗ-200К	ЛНЗ-300К	ЛНЗ-400К	ЛНЗ-500К	ЛНЗ-600К
Рабочая температура, °C	-18...-25	-18...-25	-18...-25	-18...-25	-18...-25
Габаритные размеры, мм, не более					
длина	806	1016	1216	1436	1656
глубина	743	743	743	743	743
высота	927	927	927	927	927
Емкость морозильной камеры, л, не более					
- общая	235	319	398	485	572
- полезная	254	278	348	426	503
Питание от сети переменного тока					
- напряжение, В	220	220	220	220	220
- частота, Гц	50	50	50	50	50
Потребляемая электрическая мощность, Вт	250	250	300	410	480
Потребление электроэнергии за сутки (при средних значениях температуры окружающего воздуха и полезного объема), кВт·ч, не более	0,2	0,2	0,25	0,3	0,3
Масса, кг, не более	49	55	65	72	79
Количество кромок, шт.	3	4	5	6	7



ЛАРИ ХОЛОДИЛЬНЫЕ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ

ЛНЗ



Лари холодильные низкотемпературные ЛНЗ с глухой охлаждающейся крышкой, предназначены не только для хранения предварительно замороженных пищевых продуктов, но и для их демонстрации и продажи. Они могут быть установлены как в торговых залах, оборудованных торговыми и общепитовыми линиями, так и на торговых площадках закрытых рынков и местных ярмарочек.

Наши лари удобны и удобны для размещения. Это обеспечивается за счет установленных на них колес, что очень удобно при вывозной торговле. Колеса выдерживают 2-х кратную номинальную равномерно распределенную нагрузку (нагрузку, равную общей массе изделия с загруженными продуктами). Данное оборудование оснащено специальными креплениями, позволяющими аккуратно укладывать пищевые продукты в охлажденный объем.

Мы учли все меры безопасности для предотвращения травмирования пользователей: элементы конструкции не имеют острых углов и кромок.



	ЛНЗ-200П	ЛНЗ-300П	ЛНЗ-400П	ЛНЗ-500П	ЛНЗ-600П
Рабочая температура, °C	-18...-25	-18...-25	-18...-25	-18...-25	-18...-25
Габаритные размеры, мм, не более					
длина	806	1016	1216	1436	1656
глубина	662	662	662	662	662
высота	920	920	920	920	920
Емкость морозильной камеры, л, не более					
- общая	235	319	398	485	572
- полезная	254	278	348	426	503
Питание от сети переменного тока					
- напряжение, В	220	220	220	220	220
- частота, Гц	50	50	50	50	50
Потребляемая электрическая мощность, Вт	200	250	300	410	480
Потребление электроэнергии за сутки (при средних значениях температуры окружающего воздуха и полезного объема), кВт·ч, не более	0,2	0,2	0,25	0,3	0,3
Масса, кг, не более	49	55	65	72	79
Количество кромок, шт.	3	4	5	6	7



МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ МП-10



Семискоростной миксер планетарный МП-10 предназначен для замеса теста различной консистенции в целях выпечки и изготовления хлеба, пирожков, пирожных, тортов; перемешивания паштетов, пюре, майонеза, соусов и других пищевых смесей; взбивания сливок, мороженого, крема; перемешивания фарша и т. д. на предприятиях пищевой промышленности и других организациях по производству продуктов питания. Миксер снабжен тремя легко устанавливаемыми инструментами: взбивальной, лопаткой, крючком, которые позволяют взбивать, смешивать, замешивать любой продукт питания. Автоматический регулятор скорости, установленный в миксере, позволяет устанавливать необходимые частоты вращения инструмента к различным типам замешивания. Съемная дека и быстрая смена и установка инструмента позволяют уменьшить время работы оператора. Основание миксера покрашено краской, не допускающей царапин, легко чистящееся. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали. Миксер настольного варианта.



Число скоростей	7
Высота деки, л	18
Прокладываемость, кг/ч	
- при замесе дрожжевого теста	16
- при взбивании сливок	40
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,55
Установленная мощность, кВт	0,37
Номинальное напряжение, В	380
Род тока	трёхфазный, переменный
Частота тока, Гц	50
Частота вращения инструмента, об./мин. п/л/тах	30/500
Частота вращения вокруг оси деки, об./мин. п/л/тах	25/140
Габаритные размеры, мм, не более	
длина	570
ширина	400
высота	760
Масса, кг, не более	47
Среднеарифметическая нагрузка ингредиентов для теста, кг, не более (для дрожжевого теста)	4



МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ МП-20



Семискоростной миксер планетарный МП-20 предназначен для замеса теста различной консистенции в целях выпечки и изготовления хлеба, пирожков, пирожных, тортов; перемешивания паштетов, пюре, майонеза, соусов и других пищевых смесей; взбивания сливок, мороженого, крема; перемешивания фарша и т. д. на предприятиях пищевой промышленности и других организациях по производству продуктов питания. Миксер снабжен тремя легко устанавливаемыми инструментами: взбивальной, лопаткой, венчиком, которые позволяют взбивать, смешивать, замешивать любой продукт питания. Автоматический регулятор скорости, установленный в миксере, позволяет устанавливать необходимые частоты вращения инструмента к различным типам замешивания. Съемная дека и быстрая смена и установка инструмента позволяют уменьшить время работы оператора. Основание миксера покрашено краской, не допускающей царапин, легко чистящееся. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали. Миксер настольного варианта.



Число скоростей	7
Высота деки, л	20
Прокладываемость, кг/ч	
- при замесе дрожжевого теста	32
- при взбивании сливок	80
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,1
Установленная мощность, кВт	0,75
Номинальное напряжение, В	380
Род тока	трёхфазный, переменный
Частота тока, Гц	50
Частота вращения инструмента, об./мин. п/л/тах	30/500
Частота вращения вокруг оси деки, об./мин. п/л/тах	25/140
Габаритные размеры, мм, не более	
длина	690
ширина	520
высота	870
Масса, кг, не более	60
Среднеарифметическая нагрузка ингредиентов для теста, кг, не более (для дрожжевого теста)	8



карыстанне асцярожна і абаротна

СЛАЙСЕР

СЛАЙСЕР ЛР-220

Слайсер ЛР-220 прызначаны для нарэзкі мясных, колбасных нарэзкі, сыра і других піццных прадуктаў. Прымяняецца ў сферы торгавлі і гаспадарства.
Нарэзаным прадуктам кладзецца на лоток і замацоўваецца з дапамога прыкмынага ўстройства. Слайсер забяспечвае хуткую і тонкую нарэзку лямінаў заданай таўшчы (регулюемая таўшчына нарэзкі 0-13 мм.), асабліва вострай тачкай для нажа. Для безбеспечнага выкарыстання слайсера дыскі нож памацаваць у ахоўны коўш. Канструкцыя машыны забяспечвае лёгкі і плавны перамяшчэнне паддаючага лотка. Літвое аснова. Дыскі нож выкананы з нержавеючай сталі. Энергаберажэлівы мотор з ахаладжальным вентылятарам, водастойны выключальнік забяспечваюць устанавленыя меры безбеспечнага.



Тып	Полуаўтаматычны, з ручкай падрыхтоўкі прадукта
Дыяметр нажа дыскавага, мм	220
Таўшчына нарэзкі, мм	0 - 13
Устаноўленая магутнасць электрычнага, кВт, не больш	0.13
Нам. спажыванай магутнасці, кВт	0.21
Частата вярчэння электрычнага, аб/мін	1400
Частата вярчэння нажа дыскавага, аб/мін	470
Габарытныя памеры, мм, не больш:	
длина	410
шырыня	430
вышыня	370
від тока	перемный
номинальное напряжение, В	220
частота, Гц	50
Масса, кг, не больш	15

СЛАЙСЕР

карыстанне асцярожна і абаротна



СЛАЙСЕР ЛР-250

Слайсер ЛР-250 прызначаны для тонкай нарэзкі лямінамі любых прадуктаў ад колбас да твёрдых сыроў без ахаладжэння (регулюемая таўшчына нарэзкі 0-17 мм.), асабліва вострай тачкай для нажа. Прымяняецца ў сферы торгавлі і гаспадарства.
Нарэзаным прадуктам кладзецца на лоток і замацоўваецца з дапамога прыкмынага ўстройства. Для безбеспечнага выкарыстання слайсера дыскі нож памацаваць у ахоўны коўш. Канструкцыя машыны забяспечвае лёгкі і плавны перамяшчэнне паддаючага лотка. Літвое аснова. Дыскі нож выкананы з нержавеючай сталі. Энергаберажэлівы мотор з ахаладжальным вентылятарам, водастойны выключальнік забяспечваюць устанавленыя меры безбеспечнага.



Тып	Полуаўтаматычны, з ручкай падрыхтоўкі прадукта
Дыяметр нажа дыскавага, мм	250
Таўшчына нарэзкі, мм	0 - 17
Устаноўленая магутнасць электрычнага, кВт, не больш	0.13
Нам. спажыванай магутнасці, кВт	0.24
Частата вярчэння электрычнага, аб/мін	1400
Частата вярчэння нажа дыскавага, аб/мін	470
Габарытныя памеры, мм, не больш:	
длина	550
шырыня	500
вышыня	500
від тока	перемный
номинальное напряжение, В	220
частота, Гц	50
Масса, кг, не больш	24.5

СЛАЙСЕР ЛР-300

Слайсер ЛР-300 прызначаны для тонкай нарэзкі лямінамі любых прадуктаў ад колбас да твёрдых сыроў без ахаладжэння (регулюемая таўшчына нарэзкі 0-18 мм.), асабліва вострай тачкай для нажа. Прымяняецца ў сферы торгавлі і гаспадарства.
Нарэзаным прадуктам кладзецца на лоток і замацоўваецца з дапамога прыкмынага ўстройства. Для безбеспечнага выкарыстання слайсера дыскі нож памацаваць у ахоўны коўш. Канструкцыя машыны забяспечвае лёгкі і плавны перамяшчэнне паддаючага лотка. Літвое аснова. Дыскі нож выкананы з нержавеючай сталі. Энергаберажэлівы мотор з ахаладжальным вентылятарам, водастойны выключальнік забяспечваюць устанавленыя меры безбеспечнага.



Тып	Полуаўтаматычны, з ручкай падрыхтоўкі прадукта
Дыяметр нажа дыскавага, мм	300
Таўшчына нарэзкі, мм	0 - 18
Устаноўленая магутнасць электрычнага, кВт, не больш	0.19
Нам. спажыванай магутнасці, кВт	0.27
Частата вярчэння электрычнага, аб/мін	1400
Частата вярчэння нажа дыскавага, аб/мін	470
Габарытныя памеры, мм, не больш:	
длина	600
шырыня	550
вышыня	500
від тока	перемный
номинальное напряжение, В	220
частота, Гц	50
Масса, кг, не больш	28.5



МАШИНЫ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ

изготавливает, осуществляет обслуживание

МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МТ-25



Предназначена для замеса не только дрожжевого, но и **крутого теста** на малых хлебобулочных предприятиях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания. Отличается простотой эксплуатации и обслуживания, отвечает всем установленным требованиям гигиены и безопасности. Электропривод машины вращает дежу и спираль одновременно, которая перемешивает тесто. Этим совместным вращением и обеспечивается тщательное вымешивание теста. Для предотвращения обслуживания персонала от травм вращающейся спирали на дежу установлена крышка, конструкция которой облегчает добавление ингредиентов: муки, воды и др.).

Производительность, кг/час, не менее	95
Вместимость дежи, л	30
Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более: дрожжевого крутого (при влажности не менее 40%)	16 8
Мощность установленного двигателя, кВт	0,75
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,1
Питание электропитание: род тока номинальное напряжение, В частота, Гц	трехфазный 380 50
Габаритные размеры, мм, не более: длина ширина высота	650 365 665
Масса, кг, не более	75

МАШИНЫ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ

изготавливает, осуществляет обслуживание



МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ ДВУХСКОРОСТНАЯ МТ-25-01



Машина тестомесильная двухскоростная МТ-25-01 предназначена для интенсивного замеса дрожжевого и крутого теста на малых хлебобулочных предприятиях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания. Первая скорость предназначена для перемешивания сырья, второй - для быстрого и качественного замеса теста. Электропривод машины вращает дежу, наполненную смесью для приготовления теста. Одновременно с вращением дежи вращается спираль, которая перемешивает тесто. Совместным вращением дежи вокруг своей оси и спирали внутри дежи обеспечивается тщательное вымешивание теста.



МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МТ-12



Предназначена для замеса дрожжевого теста на малых пекарнях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания. Электропривод машины вращает наполненную дежу и, одновременно, спираль, которая перемешивает тесто. Этим совместным вращением и обеспечивается тщательное перемешивание. Особая форма спирали позволит замешивать даже небольшое количество теста. Для предотвращения обслуживания персонала на дежу установлена крышка, и её современная, удобная конструкция облегчает добавление ингредиентов.

Производительность, кг/час, не менее	50
Вместимость дежи, л	16
Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более: дрожжевого крутого (при влажности не менее 40%)	12 4
Мощность установленного двигателя, кВт	0,55
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,81
Питание электропитание: род тока номинальное напряжение, В частота, Гц	переменный 220 50
Габаритные размеры, мм, не более: длина ширина высота	625 350 665
Масса, кг, не более	63

Для модели МТ-25-01 предусмотрена работа в трёх режимах.

Режим 1: В этом режиме машина работает на первой (более низкой) скорости вращения инструмента.

Режим 2: В этом режиме машина работает на второй (более высокой) скорости вращения инструмента.

Режим 3: В этом режиме, после включения кнопки «СТОП» машина сначала работает на первой (более низкой) скорости в течение времени, обусловленного установкой аппарата реле времени на панели электрооборудования (при изготовлении машины на предприятии установлено 90 сек). По истечении этого времени машина автоматически переключается на вторую (более высокую) скорость вращения инструмента и работает на ней до истечения кнопки «СТОП». Для предотвращения обслуживания персонала от травм вращающейся спирали на дежу установлена крышка, которая работает микровыключателем, при срабатывании которого машина останавливается.

Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более: дрожжевого крутого (при влажности не менее 40%)	16 8
Производительность, кг/час, не менее	95
Мощность установленного электродвигателя, кВт	0,75/0,85
Номинальная потребляемая мощность, кВт, не более	1,1/1,2
Вместимость дежи, л	30
Питание электропитание: род тока номинальное напряжение, В частота, Гц	трехфазный переменный 380 50
Габаритные размеры, мм, не более: длина ширина высота	650 365 665
Масса, кг, не более	75



МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ ДВУХСКОРОСТНАЯ MT-50



Машина тестомесильная двухскоростная MT-50 предназначена для интенсивного замеса дрожжевого и крутого теста на малых хлебопекарных предприятиях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания. Первая скорость предназначена для перемешивания ингредиентов теста (что предотвращает распыление муки), вторая - для замеса теста любой густоты. Двухскоростный двигатель позволяет увеличить производительность машины по сравнению с аналогичными машинами других производителей.

Данная машина оснащена подъемной головкой с месильным органом. Электропривод машины вращает дежу, наполненную смесью для приготовления теста. Одновременно с вращением дежи вращается спираль, которая перемешивает тесто. Совместным вращением дежи вокруг своей оси и спирали внутри дежи обеспечивается тщательное вымешивание теста.

Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более:	
дрожжевого	40
крутого (при влажности не менее 46%)	20
Производительность, кг/ч, не менее	170
Мощность установленного электродвигателя, кВт	1,0/1,7
Номинальная потребляемая мощность, кВт, не более	1,43/2,15
Емкость дежи, л	48
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	865
ширина	475
высота	870
Высота с поднятым месильным органом	1270
Питание электропривода:	трехфазное переменное
род тока	
номинальное напряжение, В	380
частота, Гц	50
Масса, кг, не более	135



МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ ДВУХСКОРОСТНАЯ MT-30



Машина тестомесильная двухскоростная MT-30 с двухскоростным двигателем предназначена для интенсивного замеса дрожжевого и крутого теста на малых хлебопекарных предприятиях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания. Машина оснащена съёмной дежой и подъемной головкой с месильным органом. Первая скорость предназначена для перемешивания ингредиентов теста (что предотвращает распыление муки), вторая - для замеса теста любой густоты. Двухскоростный двигатель позволяет увеличить производительность машины по сравнению с аналогами других производителей. Электропривод машины вращает одновременно дежу с тестом и спираль, которая перемешивает тесто. Эта технология обеспечивает тщательное вымешивание теста.



Для моделей MT-50 и MT-30 предусмотрена работа в трёх режимах.

Режим 1: В этом режиме машина работает на первой (более низкой) скорости вращения инструмента.

Режим 2: В этом режиме машина работает на второй (более высокой) скорости вращения инструмента.

Режим 3: В этом режиме, после включения кнопки «ПУСК» машина начинает работать на первой (более низкой) скорости в течение времени, обусловленного установкой аппарата реле времени на панели электрооборудования (при изготовлении машины на предприятии установлено 90 сек). По истечении этого времени машина автоматически переключается на вторую (более высокую) скорость вращения инструмента и работает на ней до отключения кнопки «СТОП». Для предохранения обслуживающего персонала от травм вращающейся спиралью на дежу установлена крышка, которая свободно вращается, при сдвигании которой машина останавливается.

Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более:	
дрожжевого	25
крутого (при влажности не менее 46%)	12
Производительность, кг/ч, не менее	110
Мощность установленного электродвигателя, кВт	0,8/1,32
Номинальная потребляемая мощность, кВт, не более	1,3/1,8
Емкость дежи, л	32
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	760
ширина	420
высота	860
Высота с поднятым месильным органом	1170
Питание электропривода:	трехфазное переменное
род тока	
номинальное напряжение, В	380
частота, Гц	50
Масса, кг, не более	115



насосное оборудование

МАШИНА ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ МЯСА МИМ-80

В СЕ



набор для измельчения мяса (с применением резцовой d отверстий 5 мм, либо резцовой d отверстий 8 мм)

Предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания. В мясорубке МИМ-80 установлен червячный редуктор, позволяющий перерабатывать даже сильно замороженное мясо. Для удобства работы на мясорубке в случае остановки шнека при переработке мясopодyктов низкого качества предусмотрен режим реверса. Машина выпускается с облицовкой из нержавеющей стали.

	МИМ-80	МИМ-80-01
Пропускная способность, кг/час, не менее	80	80
Пропускная способность при повторном измельчении, кг/час, не менее	26	26
Мощн. установленного двигателя, кВт	0,55	0,55
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,81	0,82
Питание электричество (род тока, напряжение, частота)	трёхфазное, 220 В, 50 Гц	трёхфазное, переменный, 380 В, 50 Гц
Частота вращения шнека, об/мин	187	187
Габаритные размеры, мм, не более	450x300x380	
Масса, кг, не более	27	28

насосное оборудование



МЯСОРУБКА МИМ-350

В СЕ



набор для мелкого измельчения



набор для крупного измельчения

Предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания. В мясорубке МИМ-350 установлен червячный редуктор, позволяющий перерабатывать даже сильно замороженное мясо. Для удобства работы на мясорубке в случае остановки шнека при переработке мясopодyктов низкого качества предусмотрен режим реверса. Машина выпускается с облицовкой из нержавеющей стали.

Пропускная способность, кг/час, не менее	350
Пропускная способность при повторном измельчении, кг/час, не менее	100
Мощн. установленного двигателя, кВт	1,50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,91
Питание электричество (род тока, напряжение, частота)	трёхфазное, переменный, 380 В, 50 Гц
Частота вращения шнека, об/мин	185
Габаритные размеры, мм, не более	560x420x420
Масса, кг, не более	42

МЯСОРУБКА

МИМ-300М

В СЕ



набор для мелкого измельчения



набор для крупного измельчения

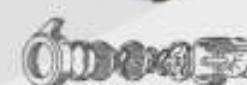
Предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания. В мясорубке МИМ-300М установлен червячный редуктор, позволяющий перерабатывать даже сильно замороженное мясо. Для удобства работы на мясорубке в случае остановки шнека при переработке мясopодyктов низкого качества предусмотрен режим реверса. Машина выпускается с облицовкой из нержавеющей стали.

Пропускная способность, кг/час, не менее	300
Пропускная способность при повторном измельчении, кг/час, не менее	100
Мощн. установленного двигателя, кВт	1,50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,44
Питание электричество (род тока, напряжение, частота)	трёхфазное, переменный, 380 В, 50 Гц
Частота вращения шнека, об/мин	185
Габаритные размеры, мм, не более	560x420x420
Масса, кг, не более	42

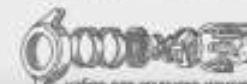
МЯСОРУБКА

МИМ-600М

В СЕ



набор для мелкого измельчения



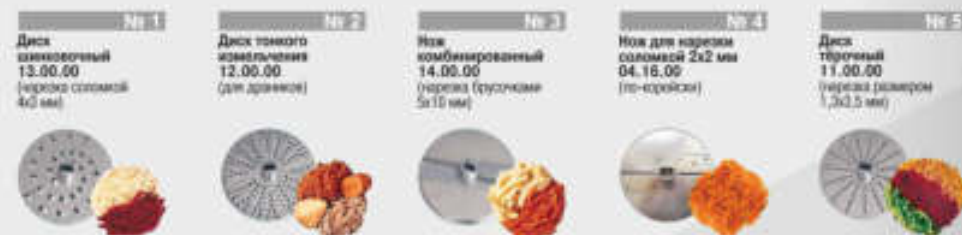
набор для крупного измельчения

Предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания. В мясорубке МИМ-600М установлен червячный редуктор, позволяющий перерабатывать даже сильно замороженное мясо. Для удобства работы на мясорубке в случае остановки шнека при переработке мясopодyктов низкого качества предусмотрен режим реверса. Машина выпускается с облицовкой из нержавеющей стали.

Пропускная способность, кг/час, не менее	600
Пропускная способность при повторном измельчении, кг/час, не менее	200
Мощн. установленного двигателя, кВт	2,2
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,75
Питание электричество (род тока, напряжение, частота)	трёхфазное, переменный, 380 В, 50 Гц
Частота вращения шнека, об/мин	185
Габаритные размеры, мм, не более	560x420x420
Масса, кг, не более	48



СМЕННЫЕ ДИСКИ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ПРОДУКТОВ (ВХОДЯТ В КОМПЛЕКТАЦИЮ МПО И МПР)



№1 Диск износостойкий 13.00.00 (нарезка соломкой 4х10 мм)

№2 Диск тонкого измельчения 12.00.00 (для драников)

№3 Нож комбинированный 14.00.00 (нарезка (кусочками) 5х10 мм)

№4 Нож для нарезки соломкой 2х2 мм 04.16.00 (по-корейски)

№5 Диск терочный 11.00.00 (нарезка (размером) 1,3х2,5 мм)

МАШИНЫ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ ОВОЩЕЙ МПО-1



Предназначены для протирки вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, жидких каш, гороха, фасоли, яблоч, творога и т. д.), нарезки сырых и вареных продуктов на частицы разных форм, тонкого измельчения картофеля, моркови, шинковки капусты. Алюминиевая рабочая камера объединена с нисходящим корпусом; двигатель бескорпусного исполнения (уменьшение габаритов); применение более надежного полиамидного ремня; гладкий видный шкив и упрощенная сборка машины. Облицовка из нержавеющей стали.

- МПО-1 для нарезки сырых и вареных, протирки вареных продуктов (комплектуются дисками №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10)
- МПО-1-01 для протирки вареных продуктов (комплектуются дисками №: 9, 10)
- МПО-1-02 для нарезки сырых и вареных продуктов (комплектуются дисками №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8)
- МПО-1-03 (привод на 220В) для нарезки сырых и вареных продуктов (комплектуются дисками №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8)

	МПО-1	МПО-1-01	МПО-1-02	МПО-1-03
Производительность при нарезке сырых картофеля кружочками (ломтиками) толщиной 10 мм	350	—	350	350
Производительность при протирке картофеля, кг/час, не менее	600	600	—	—
Количество видов нарезки	8	—	8	8
Количество видов протирки	2	2	—	—
Мощность электрического двигателя, кВт	0,75	0,75	0,55	0,55
Наименьшая потребляемая мощность, кВт	1,0	1,0	0,82	0,8
Питание электродвигателя (вид тока, напряжение, частота)	трехфазное, переменный, 380 В, 50 Гц			однофазное, переменный, 220 В, 50 Гц
Габаритные размеры, мм, не более (ДхШхВ)	490	490	450	450
	300	300	300	300
	730	700	700	700
Масса, кг, не более	30	29,9	29,2	29,3



СМЕННЫЕ ДИСКИ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ПРОДУКТОВ (ВХОДЯТ В КОМПЛЕКТАЦИЮ МПО И МПР)



№6 Нож дисковый 10.00.00 (нарезка ломтиками толщиной 2 мм)

№7 Решетка нарезки 10х10 04.03.00 (нарезка кубиками 10х10х10 мм, используется с ножом дисковым 10 мм)

№8 Нож дисковый 10 мм 04.05.00 (нарезка ломтиками толщиной 10 мм, нарезка кубиками 10х10х10 мм, при использовании с решеткой нарезки 10х10 мм)

№9 Диск протирочный 00.00.04 с отверстиями диаметром 4 мм

№10 Диск протирочный 00.00.05 с отверстиями диаметром 1,5 мм

МАШИНЫ ПРОТИРОЧНО-РЕЗАТЕЛЬНЫЕ МПР-350М



Предназначены для протирки вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, жидких каш, гороха, фасоли, яблоч, творога и т. д.), нарезки сырых и вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, лука, репы, брокколи, спаржа, томаты и т. д.) на частицы разных форм, тонкого измельчения картофеля, моркови, шинковки капусты. Облицовка из нержавеющей стали.

- МПР-350М для нарезки сырых и вареных, протирки вареных продуктов (комплектуются дисками №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10)
- МПР-350М-01 для протирки вареных продуктов (комплектуются дисками №: 9, 10)
- МПР-350М-02 для нарезки сырых и вареных продуктов (комплектуются дисками №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8)

	МПР-350М	МПР-350М-01	МПР-350М-02
Производительность при нарезке сырого картофеля кружочками (ломтиками) толщиной 10 мм	350	—	350
Производительность при протирке картофеля, кг/час, не менее	600	600	—
Количество видов нарезки	8	—	8
Количество видов протирки	2	2	—
Мощность электрического двигателя, кВт	0,75	0,75	0,37
Наименьшая потребляемая мощность, кВт	1,0	1,0	0,545
Питание электродвигателя (вид тока, напряжение, частота)	трехфазное, переменный, 380 В, 50 Гц		
Габаритные размеры, мм, не более (ДхШхВ)	600	600	600
	340	340	300
	650	650	650
Масса, кг, не более	32	28	29



МАШИНЫ ОЧИСТКИ ОВОЩЕЙ МОК-300У и МОК-150У



Машины картофелеочистительные предназначены для очистки картофеля и корнеплодов (свекла, морковь) от кожуры на предприятиях общественного питания. Машины выполнены в напольном варианте с облицовкой из нержавеющей стали.

Основные отличительные особенности данных машин от ранее выпускаемых:

- Боковой съемной патрубком (из нержавеющей стали), что позволяет устанавливать под него мезгосборник (из нержавеющей стали), который в свою очередь устанавливается в комплекте с машинами;
- Установлено реле времени, позволяющее устанавливать режим оптимальной очистки и экономить электроэнергию;
- Уменьшена габаритная высота машин, что повысило их устойчивость при работе.

	МОК-300У	МОК-150У
Продуктивность, кг/час, не менее	300	150
Время на обработку, мин., не более	2,0	2,0
Количество картофеля в рабочей камере, кг, не более	10	7
Количество чаш абразивных в комплекте	3	3
Мощность установленного двигателя, кВт	0,35	0,37
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,75	0,51
Частота вращения электродвигателя, об/мин	1500	1500
Питание электросети, род тока, номинальное напряжение, В, частота тока, Гц	трехфазное, переменный ток, 380 В, 50	
Габаритные размеры, мм, не более:		
длина	500	500
ширина	480	480
высота	650	800
Масса, кг, не более	47	46



МАШИНЫ КАРТОФЕЛЕОЧИСТИТЕЛЬНЫЕ МОК-300М и МОК-150М



Машины картофелеочистительные предназначены для очистки картофеля и корнеплодов (свекла, морковь) от кожуры на предприятиях общественного питания. Машины выполнены в напольном варианте с облицовкой из нержавеющей стали.

	МОК-300М	МОК-150М
Продуктивность, кг/час, не менее	300	150
Время на обработку, мин., не более	2,0	2,0
Количество картофеля в рабочей камере, кг, не более	10	7
Количество чаш абразивных в комплекте	3	3
Мощность установленного двигателя, кВт	0,35	0,35
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,75	0,75
Частота вращения электродвигателя, об/мин	1500	1500
Питание электросети, род тока, номинальное напряжение, В, частота тока, Гц	трехфазное, переменный ток, 380 В, 50	
Габаритные размеры, мм, не более:		
длина	600	600
ширина	450	450
высота	670	820
Масса, кг, не более	47	46



**Главные принципы нашей деятельности
на протяжении всего существования остаются неизменными:
профессионализм, качество, традиции!**

Открытое акционерное общество «Торгмаш» известно как производитель качественного, отвечающего установленным нормам и стандартам механического оборудования для очистки, нарезки и измельчения овощей, фруктов, а также измельчения мяса на профессиональной кухне. Технологическое оснащение, постоянное внимание к потребностям рынка, опыт, профессионализм и применение их при производстве оборудования привели предприятие к достижению намеченных целей, новых идей и моделей. Мы производим своё оборудование с помощью новейших технологий, которые влияют на скорость и эффективность производства. К тому же, мы всегда внимательно относимся к сервисному обслуживанию наших машин. Практически все комплектующие производятся непосредственно на нашем предприятии.

ОАО «Торгмаш» имеет уже более чем полувековую историю, и, судя по географии и объёмам поставок своей продукции, и по сей день является одним из ведущих предприятий в области торгового машиностроения в странах СНГ и дальнего зарубежья.

Этот год для нас особенный, юбилейный! Нам исполнилось 70 лет. Накопленный за это время колоссальный опыт позволяет нам создавать оборудование, которое пользуется неизменным успехом у всех наших клиентов. Но при этом мы молоды душой, открыты для любых инноваций и всегда рады новым друзьям и партнерам.

**Мы специализируемся в области производства
торгово-технологического оборудования
и предлагаем лучшее соотношение
цены и качества.**

Деятельность предприятия направлена не только на производство механического оборудования, но и на деловое взаимовыгодное сотрудничество с нашими покупателями, а также расширение товаропроводящей сети в странах СНГ и Европе. Оборудование, изготовленное на ОАО «Торгмаш» - одним из стабильно работающих и перспективных предприятий в Республике Беларусь - синоним надежного и технологически передового оборудования.

Вся выпускаемая продукция проходит обязательную сертификацию, имеет белорусский, российский, украинский сертификаты соответствия и удостоверения о государственной гигиенической регистрации.

Свидетельством признания заслуг предприятия на международном уровне и высокого качества производимой продукции являются полученные в 2009 году Сертификаты соответствия директивам Евросоюза-СЕ и Сертификаты безопасности-В.

