

КАТАЛОГ 2023



ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

УНИВЕРСАЛЬНАЯ
КУХОННАЯ
МАШИНА



ТЕСТОМЕСЫ



МЯСОРУБКИ



ВЗБИВАЛЬНЫЕ
МАШИНЫ,
ФАРШЕМЕШАЛКИ



ОВОЩЕРЕЗКИ
И ПРОТИРКИ



РЫБОЧИСТКИ



КАРТОФЕЛЕЧИСТКИ,
МАШИНА
ДЛЯ МОЙКИ
КОРНЕПЛОДОВ



РЫХЛИТЕЛИ





В.А. Грачев,
Директор
ООО «Завод «Торгмаш»

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ

Вы задумались о развитии своей сети общественного питания, кейтеринга, ресторана или фьюжн-бара?

Слова о вкусной и здоровой пище для вас не пустой звук, а вид сытого клиента приносит удовлетворение?

ООО «Завод «Торгмаш» предлагает для воплощения ваших замыслов качественное и надежное технологическое оборудование.

Отработанная конструкция универсальной кухонной машины прошла серьезные испытания в Вооруженных силах РФ, в школьных столовых, на комбинатах общественного питания и сетях фаст-фуда. Модификация машины с приводом постоянного тока помогла накормить путешественников по железной дороге в России, ближнем и дальнем зарубежье.

Надежность и качество передались и другим видам продукции завода: мясорубкам и овощерезкам, машинам для очистки картофеля, тестомесам, взбивательным машинам и рыбочисткам. Не отступили мы и от принципа универсальности — вам предлагается большой выбор дополнительных насадок для приобретенного оборудования.

Гарантии завода подтверждены 80-летней безупречной историей предприятия и коллектива. Мы изготовили более миллиона единиц оборудования. Но предприятие не стоит на месте и продолжает совершенствовать продукцию.

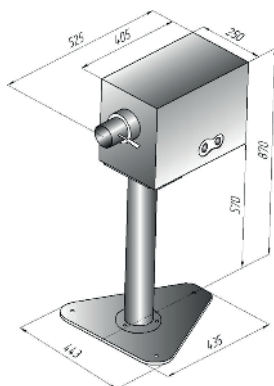
УНИВЕРСАЛЬНАЯ КУХОННАЯ МАШИНА (УКМ)



Машина кухонная универсальная УКМ предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания. Привод из нержавеющей стали.

Машина состоит из приводного механизма ПМ, подставки П-01 и ряда сменных механизмов (насадок). Их технические характеристики, наименование и назначение приведены в таблице 1.

Машина изготавливается в 23 исполнениях. Во всех исполнениях имеются приводной механизм ПМ и различная комплектация сменных механизмов. Обозначение исполнений и комплектация приведены в таблице 2.



УНИВЕРСАЛЬНАЯ КУХОННАЯ МАШИНА



Механизм
овощерезательный
МО-01



Механизм
протирачный
МО-02



Просеиватель
МП-01



Механизм
для измельчения
сухарей и специй
МИ



Приводной
механизм
ПМ



Мясорубка
ММПИ-1



Мясорубка
ММ



Подставка
П-01



Рыбочистка
РЧ



Рыхлитель
МР



Механизм
для взбивания
и перемешивания
ВМ

На рисунках показаны навесные механизмы (насадки) к приводу ПМ на подставке П-01.

ТАБЛИЦА 1

НАИМЕНОВАНИЕ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАЗНАЧЕНИЕ	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
Приводной механизм	ПМ	Приведение в действие отдельных сменных механизмов	Напряжение — 380 В Род тока — 3-фазный переменный Мощность электродвигателя — 1,12/1,5 кВт Номинальная потреб. мощность — 1,5/2 кВт Частота вращения приводного вала — 200/380 об/мин (2 скорости) Габаритные размеры (ДхШхВ) — 525х310х300 мм Длина кабеля — 2 метра
Приводной механизм	ПМ-220		Напряжение — 220 В Род тока — 1-фазный переменный Мощность электродвигателя — 0,75 кВт Номинальная потреб. мощность — 1 кВт Частота вращения приводного вала — 200 об/мин Габаритные размеры (ДхШхВ) — 525х310х300 мм
Мясорубка	ММ	Приготовление мясного и рыбного фаршей	Производительность техническая — 250 кг/ч Наружный Ø решеток — 82 мм Ø отверстий ножевых решеток — 5, 9 мм Габаритные размеры (ДхШхВ) — 600х325х325 мм
Механизм для взбивания и перемешивания	ВМ	Взбивание кондитерских смесей замешивание жидкого теста взбивание картофельного пюре, мусса и самбука перемешивание мясного и творожного фаршей	Производительность техническая: • при замесе жидкого теста — 50 кг/ч • при перемешивании фарша — 150 кг/ч: частота вращения взбивателей вокруг собственной оси — 205/396 об/мин (2 скорости) объём дежи — 25 л Нормы загрузки: • перемешивание фарша, салатов, винегрета — на 1/2 объема • взбивание сливок, яичных белков с сахаром — на 1/4 объема Габаритные размеры (ДхШхВ) 390х600х630 мм
Механизм овощерезательно-протирочный	МО	Нарезание сырых овощей и шинковка капусты нарезание вареных овощей протирание вареных овощей, фруктов и творога	Производительность техническая, не менее: 1) При нарезании сырых овощей: • брусочками сечением 10х10 мм (картофель — главный параметр) — 350 кг/ч • кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм: (картофель, свекла) — 200 кг/ч (огурцы, морковь, репа) — 100 кг/ч • шинковка капусты толщиной 2 мм — 160 кг/ч • кольцами и полукольцами толщиной 2 мм лука репчатого — 140 кг/ч • кубиками 10х12х12 мм (картофель, морковь) — 200 кг/ч Размеры овощей, подготовленных к нарезке: • клубни картофеля 50...80 мм • свекла, репа, лук репчатый 40...80 мм • морковь, огурцы (поперечный Ø) 30...80 мм • капуста не более 140 мм 2) При нарезании вареных овощей, не менее: • кубиками 10х12х12 мм (картофель, морковь, свекла) — 160 кг/ч • соломкой сечением 1,5х3 мм (морковь, свекла) — 200 кг/ч 3) При протирании вареного картофеля — 600 кг/ч Количество рабочих дисков — 6 шт. Габаритные размеры овощерезки (ДхШхВ) — 410х300х400 мм Габаритные размеры протирки (ДхШхВ) — 370х350х440 мм

НАИМЕНОВАНИЕ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАЗНАЧЕНИЕ	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
Просеиватель	МП-01	Просеивание муки, крахмала, сахарного песка, соли, дробленых круп (ячневой, манной, кукурузной, пшеничной), размолотых сухарей для панировки	Производительность техническая (по муке), не менее — 230 кг/ч Число сменных барабанов — 1 шт. Размер ячейки сита — 1,4 и 2,8 мм Габаритные размеры (ДхШхВ) 370х340х440 мм
Рыхлитель	МР	Надрезание волокон порционных кусков мяса перед обжариванием	Производительность техническая, не менее — 1500 порций/час Размер загружаемого куска мяса (ширина х толщина) 170х20 мм Габаритные размеры (ДхШхВ) 355х165х220 мм
Механизм для измельчения сухарей и специй	МИ	Измельчение сухарей, специй (крупный помол)	Производительность техническая (на сухарях), не менее — 15 кг/ч Размер помола — 0,2 мм Габаритные размеры (ДхШхВ) 290х205х310 мм
Мясорубка	ММПИ-1	Приготовление мясного и рыбного фаршей	Производительность техническая — 75 кг/ч Наружный Ø решеток — 60 мм Ø отверстий ножевых решеток — 5, 9 мм Габаритные размеры (ДхШхВ) 570х325х300 мм
Рыбчистка	РЧ	Очистка рыб чешуйчатых пород от чешуи	Производительность техническая, не менее — 30 кг/ч Габаритные размеры (ДхШхВ) 1950х125х125 мм
Механизм овощерезательный	МО-01	Нарезание сырых и варёных овощей, шинковка капусты	Производительность техническая, не менее: 1) При нарезании сырых овощей: • брусочками сечением 10х10 мм (картофель — главный параметр) — 350 кг/ч • кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм: (картофель, свекла) — 200 кг/ч (огурцы, морковь, репа) — 100 кг/ч • шинковкой капусты толщиной 2 мм — 160 кг/ч • кольцами и полукольцами толщиной 2 мм лука репчатого — 140 кг/ч • кубиками 10х12х12 мм (картофель, морковь) — 200 кг/ч Размеры овощей, подготовленных к нарезке: • клубни картофеля 50...80 мм • свекла, репа, лук репчатый 40...80 мм • морковь, огурцы (поперечный Ø) 30...80 мм • капуста не более 140 мм 2) При нарезании вареных овощей, не менее: • кубиками 10х12х12 мм (картофель, морковь, свекла) — 160 кг/ч • соломкой сечением 1,5х3 мм (морковь, свекла) — 200 кг/ч Габаритные размеры (ДхШхВ) 410х300х400 мм
Механизм протирочный	МО-02	Протирание варёных овощей, фруктов, творога	Производительность техническая, кг/ч, не менее: При протирании вареного картофеля — 600 кг/ч Габаритные размеры (ДхШхВ) 370х350х440 мм
Подставка	П-01	Установка приводного механизма	Габаритные размеры (ДхШхВ) 435х445х570 мм

Примечание: для насадок ММПИ-1, МР, МИ может применяться приводной механизм ПМ-220 (напряжение 220В, мощность электродвигателя 0,75кВт, частота вращения приводного вала 200 об/мин).

ТАБЛИЦА 2

ОБОЗНАЧЕНИЕ	СОСТАВ ИСПОЛНЕНИЯ
Универсальная кухонная машина УКМ-П	Приводной механизм ПМ Мясорубка ММ Механизм овощерезательно-протирочный МО Механизм для взбивания и перемешивания ВМ Просеиватель МП-01 Рыхлитель МР Механизм для измельчения сухарей и специй МИ Подставка П-01 1 дежа в комплекте
Универсальная кухонная машина УКМ-01	Приводной механизм ПМ Мясорубка ММ Механизм овощерезательно-протирочный МО Механизм для взбивания и перемешивания ВМ Подставка П-01 1 дежа в комплекте
Мясорубка УКМ-10 (М-75)	Приводной механизм ПМ или ПМ-220 Мясорубка ММПШ-1
УКМ-02-01	Приводной механизм ПМ-220 Мясорубка ММПШ-1 Рыхлитель МР Механизм для измельчения сухарей и специй МИ
Фаршемешалка УКМ-03 (ПМФ-К)	Приводной механизм ПМ Механизм для взбивания и перемешивания ВМ-01 Подставка П-01 1 дежа в комплекте
Мясорубки УКМ-05 (М-400); УКМ-12 (М-250)	Приводной механизм ПМ Мясорубка ММ
УКМ-06	Приводной механизм ПМ Мясорубка ММ Механизм овощерезательно-протирочный МО Подставка П-01
УКМ-06-01	Приводной механизм ПМ Мясорубка ММПШ-1 Механизм овощерезательно-протирочный МО
УКМ-06-01П	Приводной механизм ПМ Мясорубка ММПШ-1 Механизм овощерезательно-протирочный МО Подставка П-01
УКМ-06-02	Приводной механизм ПМ Мясорубка ММПШ-1 Механизм овощерезательный МО-01
УКМ-06-02П	Приводной механизм ПМ Мясорубка ММПШ-1 Механизм овощерезательный МО-01 Подставка П-01

ОБОЗНАЧЕНИЕ	СОСТАВ ИСПОЛНЕНИЯ
УКМ-06-03	Приводной механизм ПМ Мясорубка ММПШ-1 Механизм протирочный МО-02
УКМ-06-03П	Приводной механизм ПМ Мясорубка ММПШ-1 Механизм протирочный МО-02 Подставка П-01
УКМ-06-11	Приводной механизм ПМ Мясорубка ММ Механизм овощерезательный МО-01
УКМ-06-11П	Приводной механизм ПМ Мясорубка ММ Механизм овощерезательный МО-01 Подставка П-01
УКМ-06-12	Приводной механизм ПМ Мясорубка ММ Механизм протирочный МО-02
УКМ-06-12П	Приводной механизм ПМ Мясорубка ММ Механизм протирочный МО-02 Подставка П-01
УКМ-07	Приводной механизм ПМ Механизм для взбивания и перемешивания ВМ Просеиватель МП-01 Мясорубка ММ Подставка П-01 1 дежа в комплекте
УКМ-08	Приводной механизм ПМ Рыхлитель МР Механизм для измельчения сухарей и специй МИ Мясорубка ММ
Овощерезка и протирка УКМ-11 (ОМ-300)	Приводной механизм ПМ Механизм овощерезательно-протирочный МО
Овощерезка УКМ-11-01 (ОМ-300-01)	Приводной механизм ПМ Механизм овощерезательный МО-01
Протирка УКМ-11-02 (ОМ-300-02)	Приводной механизм ПМ Механизм протирочный МО-02
Взбивальная машина УКМ-14 (МВ-25)	Приводной механизм МВ-25.01.000СБ Механизм для взбивания и перемешивания МВ-25.02.000.СБ 1 дежа в комплекте

Примечание: кроме приведенных в таблице 2 исполнений допускается, по требованию заказчика, поставлять любое исполнение из механизмов, приведенных в таблице 1.

УНИВЕРСАЛЬНОЕ КРЕПЛЕНИЕ УКМ КУЛАЧКОВОГО ТИПА

Мясорубки предназначены для измельчения мяса и рыбы на фарш и набивки колбас (купатов) на предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны), в малых колбасных цехах и фермерских хозяйствах. В мясорубках установлен мощный электродвигатель и надёжный зубчатый цилиндрический редуктор, позволяющий перерабатывать даже сильно жилованное мясо.

М-75 (УКМ-10)



- Привод из зеркальной нержавеющей стали
- Комплект ножей «полный унгер»

Дополнительные опции:

- ⊕ Решетка с отверстиями 3 мм (фарш-паштет)
- ⊕ Насадка для набивки колбас
- ⊕ К приводу машины подходят навесные механизмы: МР; МИ; РЧ



М-250 (УКМ-12)



- Привод из зеркальной нержавеющей стали
- Комплект ножей «полный унгер»

Дополнительные опции:

- ⊕ Решетка с отверстиями 3 мм (фарш-паштет)
- ⊕ Решетка с отверстиями 13 мм (шпик)
- ⊕ Насадка для набивки колбас
- ⊕ К приводу машины подходят навесные механизмы: МР; МИ; РЧ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МЯСОРУБОК (УНИВЕРСАЛЬНОЕ КРЕПЛЕНИЕ УКМ КУЛАЧКОВОГО ТИПА)

№	НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	М-75		М-250	
1	Производительность техническая кг/час, не менее	75		250	
2	Частота вращения шнека, об/мин	180±10		200±10	
3	Наружный диаметр ножевых решеток, мм	60		82	
4	Обозначение ножевых решеток	ММПН-1.00.03	ММПН-1.00.04	ММ00.002-01	ММ00.002-02
5	Диаметр отверстий ножевых решеток, мм	5	9	5	9
6	Количество отверстий в решетках, шт.	42	12	90	30
7	Наружный диаметр насадки для набивки колбас под кишечную оболочку, мм	19		24	
8	Комплект ножей и решеток	Унгер (2 ножа+2 решетки)			
9	Питающая электросеть: род тока	3-фазный переменный			
10	Номинальное напряжение, В	380			
11	Номинальное значение частоты тока, Гц	50			
12	Номинальная мощность электродвигателя, кВт	0,75		1,5	
13	Номинальная потребляемая мощность, кВт	1		1.8	
14	Габаритные размеры, мм, не более:				
	- длина	700		725	
	- ширина	310		310	
	- высота	400		440	
15	Масса, кг, не более	39		55	
16	Применяемые насадки УКМ	МР, МИ, РЧ			

КРЕПЛЕНИЕ БЕЗКУЛАЧКОВОГО ТИПА

Мясорубки М-50С, М-80М/220, М-150, М-300М и М-600 оснащены зубчатым цилиндрическим редуктором. Они имеют более высокий ресурс работы деталей редуктора.

Мясорубки М-80Ч и М-300Ч оснащены червячным редуктором. Они обеспечивают более плавную и бесшумную работу и имеют более удобную компоновку для размещения на кухне.

М-50С



- Функция реверс
- Привод из зеркальной нержавеющей стали
- Комплект ножей «полуунгер»

Дополнительные опции:

- ⊕ Решетка с отверстиями 3 мм (фарш-паштет)
- ⊕ Насадка для набивки колбас
- ⊕ Насадка рыбчистка М-50СМ-РЧ
- ⊕ Насадка рыхлитель М-50СМ-Р



М-80Ч



- Функция реверс
- Привод из зеркальной нержавеющей стали
- Комплект ножей «полный унгер»
- Червячный редуктор
- Бесшумная работа мясорубки

Дополнительные опции:

- ⊕ Насадка для набивки колбас



М-80М/220



- Функция реверс
- Привод из зеркальной нержавеющей стали
- Комплект ножей «полный унгер»

Дополнительные опции:

- ⊕ Решетка с отверстиями 3 мм (фарш-паштет)
- ⊕ Насадка для набивки колбас



М-150



- Функция реверс
- Привод из зеркальной нержавеющей стали
- Комплект ножей «полный унгер»

Дополнительные опции:

- ⊕ Насадка для набивки колбас
- ⊕ Решетка с отверстиями 3 мм (фарш-паштет)



М-300Ч



- Функция реверс
- Привод из зеркальной нержавеющей стали
- Мощный электродвигатель
- Червячный редуктор
- Бесшумная работа мясорубки

Дополнительные опции:

- ⊕ Насадка для набивки колбас
- ⊕ Решетка с отверстиями 3 мм (фарш-паштет)
- ⊕ Решетка с отверстиями 13 мм (шпик)

М-300М



- Функция реверс
- Привод из зеркальной нержавеющей стали
- Комплект ножей «полный унгер»

Дополнительные опции:

- ⊕ Решетка с отверстиями 3 мм (фарш-паштет)
- ⊕ Решетка с отверстиями 13 мм (шпик)
- ⊕ Насадка для набивки колбас



М-600



- Функция реверс
- Привод из зеркальной нержавеющей стали
- Комплект ножей «полный унгер»

Дополнительные опции:

- ⊕ Решетка с отверстиями 3 мм (фарш-паштет)
- ⊕ Подставка П-01



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МЯСОРУБОК
(УНИВЕРСАЛЬНОЕ КРЕПЛЕНИЕ УКМ БЕЗКУЛАЧКОВОГО ТИПА)

№	НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	M-50С	M-80M/220	M-80Ч	M-150	M-300Ч	M-300M	M-600
1	Производительность техническая кг/час, не менее	50	80	150	300	600		
2	Частота вращения шнека, об/мин	190±10	200±10	290±10	200±10	250±10		
3	Наружный диаметр ножевых решеток, мм	60						105
4	Обозначение ножевых решеток	ММПП-1.00.03	ММПП-1.00.04	ММПП-1.00.03	ММПП-1.00.04	ММПП-1.00.03	ММПП-1.00.02	М-600, 01.006
5	Диаметр отверстий ножевых решеток, мм	5	9	5	9	5	9	5
6	Количество отверстий в решетках, шт.	42	12	42	12	42	90	132
7	Наружный диаметр насадки для набивки колбас под кишечную оболочку, мм	19						Нет насадки
8	Комплект ножей и решеток	Полунгер (1 нож+1 решетка)	Унгер (2 ножа+2 решетки)					
9	Питающая электросеть, род тока	1-фазный переменный						
10	Номинальное напряжение, В	220						380
11	Номинальное значение частоты тока, Гц	50						
12	Номинальная мощность электродвигателя, кВт	0,55	0,75	1,1	1,5	2,2		
13	Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,8	1	1,44	1,8	2,7		
14	Габаритные размеры, мм, не более: - длина - ширина - высота	500 265 345	540 325 430	530 410 450	540 325 430	530 480 450	676 310 445	750 340 500
15	Масса, кг, не более	20	22	32	22	40	45	75



К-150

- Производительность 150 кг/ч
- Норма загрузки картофеля 6-8 кг



К-200

- Производительность 200 кг/ч
- Норма загрузки картофеля 8-10 кг



К-300

- Производительность 300 кг/ч
- Норма загрузки картофеля не более 10 кг

Предназначены для очистки картофеля и других корнеплодов от кожуры на предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны).

Применен наиболее эффективный способ очистки — очистка кожуры осуществляется трением картофеля о стенки рабочей камеры и вращающегося терочного диска, на которые нанесено абразивное покрытие. Выгрузка очищенного картофеля осуществляется через лоток в рабочем режиме при вращающемся абразивном диске.

В картофелечистке облицовка, рабочий диск, загрузочный лоток и крышка выполнены из нержавеющей стали. На внутренней поверхности обечайки и на поверхности рабочего диска установлены сменные долговечные экологически чистые абразивные полотна.

- ⊕ Долговечные абразивные полотна
- ⊕ Мезгосборник из нержавеющей стали
- ⊕ Высокое качество очистки картофеля
- ⊕ Прочная надежная конструкция
- ⊕ Низкий уровень шума
- ⊕ Легкая замена рабочего абразивного материала
- ⊕ Удобство и простота эксплуатации





Мезгосборник
K-200.25.000



Рабочий
вращающийся диск

Мезгосборник K-200.25.000 предназначен для улавливания отходов (картофельная мезга) при очистке картофеля в целях предотвращения попадания отходов в канализацию.

Возможно применение мезгосборника для других картофелечисток, использующих абразивно-механический способ очистки картофеля и имеющих сливное отверстие не ниже 320 мм от уровня пола.

Мезгосборник состоит из корпуса на опорах, внутренней емкости с отверстиями и сливного устройства.

Все металлические детали выполнены из нержавеющей стали.

Габаритные размеры — 325 x 265 x 320 мм.

Вес — 1,97 кг.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	K-150	K-200	K-300
1	Производительность техническая, кг/ч	150	200	300
2	Частота вращения рабочего вала, об/мин	315±10	315±10	
3	Норма загрузки картофеля, кг, не более	8	10	10
4	Время на обработку, мин, не более		2	
5	Питающая электросеть: - род тока - номинальное напряжение, В - номинальное значение частоты тока, Гц	трехфазный переменный 380 50		
6	Номинальная мощность электродвигателя, кВт	0,37	0,55	0,55
7	Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,51	0,75	0,75
8	Габаритные размеры, мм, не более: - длина - ширина - высота	580 470 800	580 450 890	580 450 890
9	Масса, кг, не более	46	48	48

ММК-300-02



Машина периодического действия, предназначена для мойки картофеля и других корнеплодов круглого или овального сечения, диаметром от 40 до 150мм.

- Производительность 300 кг/ч
- Норма загрузки картофеля не более 10 кг

Дополнительные опции:

- ⊕ Корпус машины, рабочие бункер и диск — изготовлены из нержавеющей стали
- ⊕ Прочная надежная конструкция
- ⊕ Низкий уровень шума
- ⊕ Легкая замена рабочего абразивного материала
- ⊕ Удобство и простота эксплуатации



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	НОРМА
1	Тип рабочих органов	Щетинистое полотно
2	Производительность техническая, кг/ч	300
3	Частота вращения рабочего диска, об/мин.	383±10
4	Норма загрузки картофеля, кг, не более	10
5	Время мойки одной загрузки, мин, не более	2
6	Расход воды (при давлении 2 кг/см ²) м ³ /ч	1,08
7	Система мойки	центрифуга
8	Степень режима мойки	интенсивная
9	Способ подачи воды	Ручное включение
10	Питающая электросеть: - род тока - номинальное напряжение, В - номинальное значение частоты тока, Гц	3-фазный переменный 380 50
11	Номинальная мощность электродвигателя, кВт	0,55
12	Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,75
13	Габаритные размеры, мм, не более - длина - ширина - высота	580 450 890
14	Масса, кг, не более	48

МТ-15М (МТ-30)



- Мощность 1,5 кВт
- Производительность техническая при замесе теста порциями массой в 10 кг 50-60 кг/час
- Емкость: 30 л
- Для крутого теста
- ⊕ Машина изготовлена из нержавеющей стали



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	НОРМА
1	Производительность техническая при замесе теста порциями массой в 10 кг, кг/час	50-60
2	Емкость резервуара, л	30
3	Масса одновременно замешиваемого теста (норма загрузки), кг	4...10
4	Частота вращения правого месильного органа, об/мин	53
5	Частота вращения левого месильного органа, об/мин	46
6	Питающая электрическая цепь: - род тока - номинальное напряжение, В - номинальное значение частоты тока, Гц	трехфазный переменный 380 50
7	Номинальная мощность электродвигателя, кВт	1,1
8	Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,5
9	Габаритные размеры, мм, не более: - длина - ширина - высота	630 370 825
10	Масса, кг, не более	105

МТМ-110



- Мощность 1,5 кВт
- Емкость дежи 110 л
- Производительность не менее 120 кг/ч
- Для дрожжевого теста
- ⊕ Дежа и месильный орган из нержавеющей стали



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	НОРМА
1	Производительность техническая, кг/ч, не менее	120
2	Продолжительность замеса одной порции теста, мин	20-30
3	Норма загрузки, кг	от 30 до 60
4	Частота вращения месильного органа, об/мин	80
5	Привод вращения дежи	отсутствует
6	Емкость дежи, л	110
7	Режим работы	односменный
8	Продолжительность непрерывной работы, мин, не более	30
9	Пауза, мин, не менее	15
10	После трех замесов — пауза, мин, не менее	60
11	Питающая электросеть: - род тока - номинальное напряжение, В - номинальное значение частоты тока, Гц	трёхфазный переменный 380 50
12	Номинальная мощность электродвигателя, кВт	1.1
13	Номинальная потребляемая мощность, кВт	1.5
14	габаритные размеры, мм, не более: длина х ширина х высота	1000х650х1330
15	Масса (с дежой без тележки), кг, не более	115
16	Масса дежи, кг	23
17	Масса подкаткой тележки, кг	18

УКМ-11 (ОМ-300)



Машина предназначена для нарезания сырых и вареных овощей, шинковки капусты и протирания вареных овощей, фруктов, творога. Корпус привода из нержавеющей стали.

В ее состав входят:

- Приводной механизм ПМ — для приведения в действие насадки-овощерезки
- Насадка-овощерезка МО — для нарезания, шинковки и протирания

Дополнительные опции:

- ⊕ К приводу данной машины подходят навесные механизмы: ВМ, МР, МП, ММ, ММП-II-1, МИ, РЧ, П-01



УКМ-11-01 (ОМ-300-01)



Овощерезательное исполнение машины ОМ-300 предназначено для нарезания сырых и вареных овощей, шинковки капусты. Корпус привода из нержавеющей стали.

В ее состав входят:

- Приводной механизм ПМ — для приведения в действие насадки-овощерезки
- Насадка-овощерезка МО-01 — для нарезания овощей, шинковки капусты

Дополнительные опции:

- ⊕ К приводу данной машины подходят навесные механизмы: ВМ, МР, МП, ММ, ММП-II-1, МИ, РЧ, П-01, МО-02

УКМ-11-02 (ОМ-300-02)



Протирочное исполнение машины ОМ-300 предназначено для протирания вареных овощей, фруктов, творога. Корпус привода из нержавеющей стали.

В ее состав входят:

- Приводной механизм ПМ — для приведения в действие насадки-овощерезки
- Насадка-протирка МО-02 — для протирания овощей, фруктов, творога

Дополнительные опции:

- ⊕ К приводу данной машины подходят навесные механизмы: ВМ, МР, МП, ММ, ММП-II-1, МИ, РЧ, П-01, МО-01



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	ОМ-300	ОМ-300-01	ОМ-300-02
Производительность техническая при нарезании сырых овощей, кг/ч, не менее:			
• картофель брусочками сечением 10x10 мм (главный параметр)	350		
• картофель, свекла кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм	200		
• огурцы, морковь, репа кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм	100		-
• шинковка капусты толщиной 2 мм	160		
• лук репчатый кольцами и полукольцами толщиной 2 мм	140		
• картофель, морковь кубиками 10x12x12 мм	200		
Размеры овощей, подготовленных к нарезке, мм:			
• клубни картофеля 50...80 мм	50...80		
• свекла, репа, лук репчатый 40...80 мм	40...80		-
• морковь, огурцы (поперечный диаметр) 30...80 мм	30...80		
• капуста не более 140 мм	140		
Производительность техническая при нарезании вареных овощей, кг/ч, не менее:			
• картофель, морковь, свекла кубиками 10x12x12 мм	160		-
• морковь, свекла соломкой сечением 1,5x3 мм	200		
При протирании вареного картофеля	600	-	600
Наружный диаметр вращающихся рабочих органов, мм	215		

ОМ-350 (с подставкой и без подставки)



Машина овощерезательно-протирочная ОМ-350 предназначена для нарезания сырых и вареных овощей, шинковки капусты и протирания вареных овощей, фруктов, творога.

- Изготовлена из нержавеющей стали
- Удобная в эксплуатации, подключается к сети 220В
- В комплект входят 5 ножей + диск протирочный (№ 1, 3, 4, 6, 7, 9, 10)

Дополнительные опции:

- ⊕ Подставка ОМ-350/220.10.000-02, габаритные размеры 730х390х410 мм, вес 9 кг
- ⊕ Комплектуется дополнительно диск терочный для тонкого измельчения, нож комбинированный для нарезки соломкой 2х2 мм, диск протирочный 1,5 мм, диск терочный 1,3х3,5 мм



ОМ-350-01 (с подставкой и без подставки)



Овощерезательное исполнение машины ОМ-350 предназначено для нарезания сырых и вареных овощей, шинковки капусты.

- Изготовлена из нержавеющей стали
- Удобная в эксплуатации, подключается к сети 220В
- В комплект входят 5 ножей (№ 4, 6, 7, 9, 10)

Дополнительные опции:

- ⊕ Подставка ОМ-350/220.10.000-02, габаритные размеры 730х390х410 мм, вес 9 кг.
- ⊕ Комплектуется дополнительно диск терочный для тонкого измельчения, нож комбинированный для нарезки соломкой 2х2 мм, диск протирочный 1,5 мм, диск терочный 1,3х3,5 мм.

ОМ-350-02 (с подставкой и без подставки)



Протирочное исполнение машины ОМ-350 предназначено для протирания вареных овощей, фруктов, творога.

- Изготовлена из нержавеющей стали
- Удобная в эксплуатации, подключается к сети 220В
- В комплект входят ротор лопастной + диск протирочный (№ 1, 3)

Дополнительные опции:

- ⊕ Подставка ОМ-350/220.10.000-02, габаритные размеры 730х390х410 мм, вес 9 кг
- ⊕ Комплектуется дополнительно диск протирочный 1,5 мм



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	ОМ-350	ОМ-350-01	ОМ-350-02
Производительность техническая при нарезании сырых овощей, кг/ч, не менее:			
• картофель брусочками сечением 10х10 мм (главный параметр)	350		
• картофель, свекла кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм	200		
• огурцы, морковь, репа кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм	100		-
• шинковка капусты толщиной 2 мм	160		
• лук репчатый кольцами и полукольцами толщиной 2 мм	140		
• картофель, морковь кубиками 10х12х12 мм	200		
Размеры овощей, подготовленных к нарезке, мм:			
• клубни картофеля 50...80 мм	50...80		
• свекла, репа, лук репчатый 40...80 мм	40...80		-
• морковь, огурцы (поперечный диаметр) 30...80 мм	30...80		
• капуста не более 140 мм	140		
Производительность техническая при нарезании вареных овощей, кг/ч, не менее:			
• картофель, морковь, свекла кубиками 10х12х12 мм	160		-
• морковь, свекла соломкой сечением 1,5х3 мм	200		
При протирании вареного картофеля	600	-	600
Наружный диаметр вращающихся рабочих органов, мм	215		

ОМ-350/380 (с подставкой и без подставки)



Машина овощерезательно-протирочная ОМ-350/380 предназначена для нарезания сырых и вареных овощей, шинковки капусты и протирания вареных овощей, фруктов, творога.

- Изготовлена из нержавеющей стали
- Подключается к сети 380В, за счет чего обеспечивается длительная работа машины без остановок для охлаждения электродвигателя
- В комплект входят 5 ножей + диск протирочный (№ 1, 3, 4, 6, 7, 9, 10)

Дополнительные опции:

- ⊕ Подставка ОМ-350/220.10.000-02, габаритные размеры 730х390х410 мм, вес 9 кг
- ⊕ Комплектуется дополнительно диск терочный для тонкого измельчения, нож комбинированный для нарезки соломкой 2х2 мм, диск протирочный 1,5 мм, диск терочный 1,3х3,5 мм



ОМ-350/380-01 (с подставкой и без подставки) ОМ-350/380-03



Овощерезательное исполнение машин ОМ-350/380-01, ОМ-350/380-03 предназначено для нарезания сырых и вареных овощей, шинковки капусты.

- Изготовлена из нержавеющей стали
- Подключается к сети 380В, за счет чего обеспечивается длительная работа машины без остановок для охлаждения электродвигателя
- В комплект входят 5 ножей (№ 4, 6, 7, 9, 10)

Дополнительные опции:

- ⊕ Подставка ОМ-350/220.10.000-02, габаритные размеры 730х390х410 мм, вес 9 кг
- ⊕ Комплектуется дополнительно диск терочный для тонкого измельчения, нож комбинированный для нарезки соломкой 2х2 мм, диск терочный 1,3х3,5 мм

ОМ-350/380-02 (с подставкой и без подставки)



Протирочное исполнение машины ОМ-350/380-02 предназначено для протирания вареных овощей, фруктов, творога.

- Изготовлена из нержавеющей стали
- Подключается к сети 380В, за счет чего обеспечивается длительная работа машины без остановок для охлаждения электродвигателя
- В комплект входят ротор лопастной + диск протирочный (№ 1, 3)

Дополнительные опции:

- ⊕ Подставка ОМ-350/220.10.000-02, габаритные размеры 730х390х410 мм, вес 9 кг
- ⊕ Комплектуется дополнительно диск протирочный 1,5 мм



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	ОМ-350/380	ОМ-350/380-01	ОМ-350/380-02	ОМ-350/380-03
Производительность техническая при нарезании сырых овощей, кг/ч, не менее:				
• картофель брусочками сечением 10х10 мм (главный параметр)	350			250
• картофель, свекла кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм	200			200
• огурцы, морковь, репа кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм	100		–	100
• шинковка капусты толщиной 2 мм	160			160
• лук репчатый кольцами и полукольцами толщиной 2 мм	140			140
• картофель, морковь кубиками 10х12х12 мм	200			200
Размеры овощей, подготовленных к нарезке, мм:				
• клубни картофеля 50...80 мм	50...80			50...80
• свекла, репа, лук репчатый 40...80 мм	40...80		–	40...80
• морковь, огурцы (поперечный диаметр) 30...80 мм	30...80			30...80
• капуста не более 140 мм	140			140
Производительность техническая при нарезании вареных овощей, кг/ч, не менее:				
• картофель, морковь, свекла кубиками 10х12х12 мм	160		–	160
• морковь, свекла соломкой сечением 1,5х3 мм	200			200
При протирании вареного картофеля не менее	600	–	600	–
Наружный диаметр вращающихся рабочих органов, мм	215			

ОМ-350М



Овощерезательно-протирочная машина ОМ-350М предназначена для нарезания сырых и вареных овощей и фруктов на частицы различной геометрической формы, шинковки капусты и протирания вареных овощей, фруктов и творога.

- Изготовлена из нержавеющей стали
- Легкая смена инструментов и дисков
- Легкая и прочная конструкция
- Удобная в эксплуатации, подключается к сети 220В
- Низкий уровень шума
- В комплект входят 5 ножей + диск протирочный (№ 1, 3, 4, 6, 7, 9, 10)

Дополнительные опции:

- ⊕ Комплектуется дополнительно диск терочный для тонкого измельчения, нож комбинированный для нарезки соломкой 2х2 мм, диск протирочный 1,5 мм, диск терочный 1,3х3,5 мм



ОМ-350М-01



Овощерезательное исполнение машины ОМ-350М-01 предназначено для нарезания сырых и вареных овощей, шинковки капусты.

- Изготовлена из нержавеющей стали
- Легкая смена инструментов и дисков
- Легкая и прочная конструкция
- Удобная в эксплуатации, подключается к сети 220В
- Низкий уровень шума
- В комплект входят 5 ножей (№ 4, 6, 7, 9, 10)

Дополнительные опции:

- ⊕ Комплектуется дополнительно диск терочный для тонкого измельчения, нож комбинированный для нарезки соломкой 2х2 мм, диск терочный 1,3х3,5 мм

ОМ-350М-02



Протирочное исполнение машины ОМ-350М-02 предназначено для протирания вареных овощей, фруктов, творога.

- Изготовлена из нержавеющей стали
- Легкая смена инструментов и дисков
- Легкая и прочная конструкция
- Удобная в эксплуатации, подключается к сети 220В
- Низкий уровень шума
- В комплект ОМ-350М-02 входят ротор лопастной + диск протирочный (№ 1, 3)

Дополнительные опции:

- ⊕ Комплектуется дополнительно диск протирочный 1,5 мм



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	ОМ-350М	ОМ-350М-01	ОМ-350М-02
Производительность техническая при нарезании сырых овощей, кг/ч, не менее:			
• картофель брусочками сечением 10x10 мм (главный параметр)	350		
• картофель, свекла кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм	200		
• огурцы, морковь, репа кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм	100		–
• шинковка капусты толщиной 2 мм	160		
• лук репчатый кольцами и полукольцами толщиной 2 мм	140		
• картофель, морковь кубиками 10x12x12 мм	200		
Размеры овощей, подготовленных к нарезке, мм:			
• клубни картофеля 50...80 мм	50...80		–
• свекла, репа, лук репчатый 40...80 мм	40...80		
• морковь, огурцы (поперечный диаметр) 30...80 мм	30...80		
• капуста не более 140 мм	140		
Производительность техническая при нарезании вареных овощей, кг/ч, не менее:			
• картофель, морковь, свекла кубиками 10x12x12 мм	160		–
• морковь, свекла соломкой сечением 1,5x3 мм	200		
При протирании вареного картофеля не менее	400	–	400
Наружный диаметр вращающихся рабочих органов, мм	215		

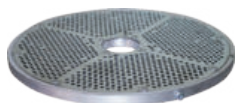
РАБОЧИЕ ДИСКИ И НАСАДКИ

Комплект для протирки



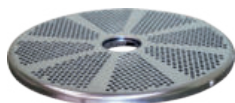
1. Ротор лопастной МОП-II-1.04.00

Используется вместе с протирочным диском



2. Диск протирочный МП-800.11.00

Диаметр отверстия 3 мм.
Протирание картофеля в пюре, творога, фруктов для джема, варенья



3. Диск протирочный МО.00.012

Диаметр отверстия 3 мм.
Протирание картофеля в пюре, творога, фруктов для джема, варенья



Комплект для кубиков



4. Нож дисковый 10 мм МО.24.000

Нарезка кубиками 12x12x10 мм.
Используется вместе с решеткой ножевой



5. Решетка ножевая МО.18.000

12x12 мм
Нарезка кубиками 12x12x10 мм



6. Решетка ножевая 04.03.00

10x10 мм
Нарезка кубиками 10x10x10 мм



Терка



7. Диск шинковочный МО.17.000-01
Натирание соломкой сечением 1,5x3 мм



8. Диск тёрочный МО.19.000
Натирание, тонкое измельчение,
~ 1,5x1,5 мм



Слайсер



9. Нож дисковый 2 мм МО.20.000
Нарезка кружочками толщиной 2 мм
огурцы, кабачки, морковь, лук кольцами,
шинковка капусты



10. Нож для чипсов 1 мм МО.21.000
Нарезка кружочками толщиной 1мм
огурцы, кабачки, морковь, лук кольцами,
шинковка капусты



Соломка



11. Нож комбинированный МО.22.000
10x10 мм
Нарезка брусочками 10x10 мм



12. Нож для нарезки соломкой 04.16.00
2x2 мм
Соломка по-корейски



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНО-ПРОТИРОЧНЫХ МАШИН

№	НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	ОМ-300	ОМ-300-01	ОМ-300-02	ОМ-350/380	ОМ-350/380-01	ОМ-350/380-02	ОМ-350/380-03	ОМ-350-01	ОМ-350-02	ОМ-350М-01	ОМ-350М-02
1	Производительность при нарезании сырого картофеля брусочками сечением 10х10 мм, кг/ч, не менее	350	-	-	350	-	-	250	350	-	350	-
2	Производительность при протирке картофеля, кг/ч, не менее	600	-	600	-	-	600	-	600	-	400	400
3	Количество видов нарезки	8	-	-	8	-	-	-	8	-	8	-
4	Количество видов протирки	1	-	1	-	-	1	-	1	-	1	1
5	Частота вращения рабочего органа, об/мин	290/550 (2 скорости)		500								
6	Комплект рабочих дисков (по спец. заказу продаются без ножей); Информация о дисках на стр. 26-27	1, 2, 4, 5, 7, 9, 11	4, 5, 7, 9, 11	1, 2	1, 2, 4, 5, 7, 9, 11	4, 5, 7, 9, 11	1, 2	4, 5, 7, 9, 11	4, 5, 7	1, 2	1, 2, 4, 5, 7, 9, 11	4, 5, 7, 9, 11
7	Дополнительные рабочие диски	3, 6, 8, 10, 12	-	-	3, 6, 8, 10, 12	-	-	3, 6, 8, 10, 12	-	-	3, 6, 8, 10, 12	-
8	Питающая электросеть: род тока	3-фазный переменный		1-фазный переменный								
9	Номинальное напряжение, В	380		220								
10	Номинальная частота тока, Гц	50		50								
11	Номинальная мощность электродвигателя, кВт	1,12/1,5		0,55								
12	Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,5/2		0,8								
13	Габаритные размеры, мм, не более: - длина - ширина - высота	840 340 550	840 310 510	800 340 550	426 340 690	426 300 650	426 340 690	426 300 650	426 340 650	426 340 690	426 340 630	390 340 630
14	Габаритные размеры с подставкой, мм, не более: - длина - ширина - высота	730 390 1060		730 390 1060	730 390 1060	730 390 1045	730 390 1060	730 390 1045	730 390 1045	730 390 1060	730 390 1000	730 390 1020
15	Масса, кг, не более: - с подставкой - без подставки	- 58	- 55	- 55	34 28	34 25	34 25	34 25	34 28	34 25	39 30	35 26

УКМ-14 (МВ-25)



Предназначена для механизации процессов: взбивания сливок, белковых кремов, мороженого и других кондитерских смесей; замеса теста различной консистенции (кроме крутого); перемешивания паштетов, сыров, пюре, творога, фарша, салатов, винегретов.

- Изготовлена из нержавеющей стали
- Дежа емкостью 25 л из высококачественной нержавеющей стали
- Взбиватель четырехлопастной (рис.1)
- Взбиватель прутковый (рис.2)
- Фаршемешалка (рис.3)

Дополнительные опции:

- ⊕ Взбиватель крючкообразный (рис.4)
- ⊕ Тележка подкатная (рис.5)
- ⊕ Дежа 25 л из высококачественной нержавеющей стали



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	НОРМА
Производительность техническая, кг/ч, не менее:	
- при взбивании, циклов/час	4
- при замесе жидкого теста	50
- при перемешивании фарша	150
Частота вращения ведущего вала, об/мин	200/380±10
Частота вращения рабочих органов, об/мин:	
а) на 1-й скорости	
- вокруг оси бачка	82
- вокруг собственной оси	205
б) на 2-й скорости	
- вокруг оси бачка	160
- вокруг собственной оси	396
Емкость дежи, л	25
Питающая электросеть:	
- род тока	трехфазный переменный
- номинальное напряжение, В	380
- номинальное значение частоты тока, Гц	50
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	1,1 / 1,5
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,5/2
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина x ширина x высота	816x610x850
Масса, кг, не более	105

МВ-40



Предназначена для механизации процессов: взбивания сливок, белковых кремов, мороженого и других кондитерских смесей; замеса теста различной консистенции (кроме крутого); перемешивания паштетов, сыров, пюре, творога, фарша, салатов, винегретов.

- Изготовлена из стали с покрытием порошковой краски
- Реализовано плавное регулирование скорости вращения
- Дежа емкостью 40 л из высококачественной нержавеющей стали
- Взбиватель рамный (рис.1)
- Взбиватель прутковый (рис.2)

Дополнительные опции:

- ⊕ Взбиватель крючкообразный (рис.3)
- ⊕ Тележка подкатная (рис.4)
- ⊕ Дежа 40 л из высококачественной нержавеющей стали



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	НОРМА
Производительность техническая, кг/ч:	
- белково-сахарная смесь	14-15
- яично-сахарная смесь	12-16
- сливки	84-90
- жидкое тесто	80-84
- сливочный крем	36-42
Число скоростей	Бесступенчатое регулирование
Частота вращения взбивателя, об/мин:	
- вокруг собственной оси	110-362
- вокруг оси дежи	40-130
Емкость дежи, л	40
Количество венчиков, шт.	3
Питающая электросеть:	
- род тока	трехфазный переменный
- номинальное напряжение, В	380
- номинальное значение частоты тока, Гц	50
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	1,5
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,8
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина x ширина x высота	970x550x1280
Масса, кг, не более	200

УКМ-03 (ПМФ-К)



Фаршемешалка УКМ-03 (ПМФ-К) предназначена для перемешивания фарша, салатов, винегретов и компонентов в однородную массу на предприятиях общественного питания.

- Изготовлена из нержавеющей стали
- Приводной механизм ПМ для приведения в действие механизма для перемешивания ВМ
- Механизм ВМ для перемешивания мясного фарша
- Подставка П-01 для установки приводного механизма
- Дежа емкостью 25 л из качественной нержавеющей стали

Дополнительные опции:

- ⊕ Дежа 25 л из нержавеющей стали
- ⊕ Тележка подкатная (рис. 1)
- ⊕ К приводу данной машины подходят навесные механизмы: ММ, ММПЦ-1, МИ, МР, П-01



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	НОРМА
Производительность техническая, кг/ч, не менее	150
Частота вращения приводного вала, об/мин	130±10
Частота вращения рабочего органа, мин ⁻¹ :	
- вокруг оси дежи	54±10
- вокруг собственной оси	132±10
Объем бака, л	25
Питающая электросеть:	Трехфазный переменный
- род тока	
- номинальное напряжение, В	
- номинальное значение частоты тока, Гц	380
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, мм, не более:	1,5
- длина	850
- ширина	600
- высота	870
Масса, кг, не более	93

МП-40 (МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ)



Машина МП-40 предназначена для механизации процессов взбивания, перемешивания различных кондитерских смесей (жидкого теста для блинов и оладий, яично-сахарных, белковых, сливочных кремов), картофельного пюре, замеса дрожжевого теста, а также для перемешивания мясного, рыбного фаршей и творога.

Для облегчения снятия и перевозки дежи (бака) с продуктом после замеса машина может комплектоваться подкатной тележкой.

Для использования с машиной МП-40 нужно подкатить тележку под дежу с продуктом и вручную опустить дежу на тележку. Затем перевезти дежу на тележке в нужное место, потянув дежу за её край или ручки.

- Дежа 40 л из нержавеющей стали
- Взбиватель рамный (рис.1)
- Взбиватель прутковый (рис.2)

Дополнительные опции:

- ⊕ Взбиватель крючкообразный (рис.3)
- ⊕ Тележка подкатная (рис.4)
- ⊕ Дежа 40 л из нержавеющей стали

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	НОРМА
Емкость бака, л	40
Производительность техническая, кг/ч:	
- белково-сахарная смесь	14-15
- яично-сахарная смесь	12-16
- сливки	84-90
- жидкое тесто	80-84
- сливочный крем	36-42
Питающая электросеть: род тока	Трёхфазный, переменный
Номинальное напряжение, В	380
Число скоростей	Бесступенчатое регулирование
Частота вращения ведущего вала, об/мин:	
а) на 1-ой скорости	
- вокруг оси дежи	82
- вокруг собственной оси	205
б) на 2-ой скорости	
- вокруг оси дежи	160
- вокруг собственной оси	396
Габаритные размеры, мм, не более:	
- длина	793
- ширина	605
- высота	990
Масса, кг, не более	120

РЧ-30М



Предназначена для очистки чешуйчатых пород рыб от чешуи. В состав изделия входят приводной механизм (для приведения в действие насадки-рыбочистки), рыбочистка РЧ (для очистки чешуйчатых пород рыб от чешуи).

- Удобна в эксплуатации, подключается к сети 220В
- Прочность и надежность конструкции
- Высокая производительность
- Низкий уровень шума
- Компактные размеры

Дополнительные опции:

- ⊕ Защитный кожух РЧ-800, габариты 800x450x230 мм



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	НОРМА
Производительность техническая кг/час, не менее	30
Частота вращения скребка, об/мин	1500±40
Питающая электросеть:	однофазный переменный
- род тока	
- номинальное напряжение, В	
- номинальное значение частоты тока, Гц	50
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	0,18
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,68
Габаритные размеры привода, мм, не более:	
- длина	281
- ширина	206
- высота	240
Масса, кг, не более	11

МР-25



Предназначена для надрезания волокон порционных кусков мяса перед обжаркой на предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны), детских учреждениях и малых предприятий торговли. В состав изделия входят приводной механизм (для приведения в действие насадки), насадка-рыхлитель (для рыхления, размягчения порционных кусков мяса).

- Удобна в эксплуатации, подключается к сети 220В
- Высокая производительность
- Низкий уровень шума
- Компактные размеры

Дополнительные опции:

- ⊕ Насадка-мясорубка НМ-60
- ⊕ Насадка-рыбчистка М-50с М-РЧ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	ЗНАЧЕНИЕ
Исполнение мясорыхлителя производительность техническая (1-кратное пропускание): - порций/час - порций/мин	Настольное 1500 25
Частота вращения приводного вала, об/мин	192
Электродвигатель: - номинальное напряжение, В - номинальная мощность, кВт - емкость конденсатора, мкФ	220 0,55 16
Питающая электросеть: - род тока - номинальное напряжение, В - номинальное значение частоты тока, Гц	1-фазный переменный 220 50
Габаритные размеры рыхлителя М-50СМ-Р, мм, не более: - длина - ширина - высота	310 160 215
Габаритные размеры машины МР-25, мм, не более: - длина - ширина - высота	610 235 360
Масса рыхлителя, кг, не более	5,3
Масса машины, кг, не более	30

№	МАШИНА	ГАБАРИТЫ L x B x H (длина, ширина, высота)	ОБЪЁМ, м³	МАССА УПАКОВАННОГО ИЗДЕЛИЯ, КГ	
				БРУТТО	НЕТТО
1	УКМ-П	958x586x937	0,53	218	160
	УКМ-01			185	127
	УКМ-03			151	93
	УКМ-07			174	116
2	УКМ-06	958x586x577	0,32	140	95
	УКМ-06-01			131	86
	УКМ-08			115	70
	УКМ-11 (ОМ-300)			103	58
	УКМ-11-01			100	55
	УКМ-11-02			100	55
	ВМ (с баком и взбивателями)			78	33
3	УКМ-10 (М-75)	758x446x477	0,16	69	39
	УКМ-10 (М-75)-220			69	39
	УКМ-12 (М-250)			85	55
4	МВ-40	1100x750x1375	1,13	280	200
5	М-600	970x610x647	0,38	115	75
	М-300М			85	45
6	МТМ-110	950x650x1525	0,94	180	115
7	МТМ-110 (дежа, тележка)	930x930x705	0,61	77	41
8	МТМ-110 (1 дежа)	930x930x705	0,61	61	23
9	К-150,	750x610x1015	0,46	81	46
	К-200; К-300			83	48
10	УКМ-14 (МВ-25) МП-40	1060x610x975	0,63	175 190	105 120
11	МТ-15М (МТ-30)	850x520x925	0,41	144	105
12	М-50С	385x330x340	0,04	21	20
	РЧ-30М	Коробка		12	11
	МР-25	(с уголками)		23	21
13	М-80М/220	600x350x350 коробка (с уголками)	0,07	24	22
	М-80Ч			34	32
	М-300М			47	45
	М-300Ч			42	40
	М-150			24	22
14	ОМ-350М	540x370x545 коробка (с уголками)	0,01	32	30
	ОМ-350М-01			28	26
	ОМ-350М-02			25	23
	ОМ-350			22	20
	ОМ-350-01			30	28
	ОМ-350-02			27	25
	ОМ-350/380			27	25
	ОМ-350/380-01			30	28
	ОМ-350/380-02			27	25
15	МО-01	758x446x477	0,035	46	16
	МО-02			44	14
	ПМ			70	40
	МО			56	26
	МП-01			42,3	12,3
	П-01			46	16
16	ММ	В подобранную тару	-	-	11
	МР			-	6,5
	МИ			-	10
	ММП-II			-	5,3
	РЧ			-	4
17	РЧ-80 Кожух защитный	800x500x460		3,4	1,8
	К-200 Мезгосборник	385x325x335		2,6	2,0
	МВ-40 Тележка подкатная	385x325x335		3,1	2,5
		коробки			





000 «Завод «Торгмаш»
Россия, 614068, г. Пермь, ул. Сергея Данщина, 7
Директор (приемная)



т/ф (342) 237-16-67



zavodtorgmash@mail.ru

Отдел продаж и маркетинга



8-800-777-32-65

т/ф (342) 237-17-05

237-16-76

237-17-33

237-64-32



sb.torgmash@mail.ru



www.torgmash.perm.ru