





## ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ДВУХКАМЕРНЫЙ ШХ-2К



Шкаф холодильный двухкамерный предназначен для хранения и продажи пищевых продуктов на предприятиях торговли и общественного питания: в холодильной камере - охлажденных, в низкотемпературной камере - замороженных. Камеры освещаются с помощью люминесцентных светильников, которые включаются автоматически при открывании соответствующей двери. На лицевой панели расположена светосигнальная арматура, выключатели холодильных агрегатов, микропроцессоры, управляющие работой холодильных агрегатов. Внутри шкафа расположены полки-решетки для расположения продуктов. Полки съемные и могут переставляться по высоте. Холодильник двухкамерный может изготавливаться в нескольких исполнениях: обе камеры низкотемпературные, либо обе камеры холодильные. Наружные листы панелей изготавливаются из листового металла, обработанного антикоррозийным покрытием и окрашенного, либо из листов нержавеющей стали.

	холодильная камера	морозильная камера
Внутренний объем, м <sup>3</sup> , не менее	0,48	0,48
Полезный объем, м <sup>3</sup> , не менее	0,43	0,43
Температура полезного объема, С°	0...+6°С	-12...-6°С
Охлаждаемая площадь полок, м <sup>2</sup> , не менее	0,98	0,98
Габаритные размеры, мм, не более	670 x 1250 x 2050	
Потребление электроэнергии за сутки (при средних значениях темп-ры окруж. воздуха и полезн. объема), кВт/ч, не более	12,8	12,8
Макс. одновременная загрузка продуктов, кг, не более	60	
Питающая электросеть (род тока, номинальное напряжение, частота тока)	переменный, 220 В, 50 Гц	
Масса, кг, не более	250	

## ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ОДНОКАМЕРНЫЙ ШХ-0,7

Шкаф холодильный однокамерный ШХ-0,7 выпускается в двух вариантах: шкаф холодильный однокамерный ШХ-0,7(Х) - холодильный и шкаф холодильный однокамерный ШХ-0,7(М) - морозильный.

Шкаф холодильный однокамерный ШХ-0,7-Х (холодильник) предназначен для кратковременного хранения скоропортящихся продуктов питания в холодильной камере на предприятиях торговли и общественного питания, мясных павильонах и т. д. в районах с умеренным климатом. Шкаф холодильный однокамерный ШХ-0,7-М (морозильник) предназначен для хранения замороженных пищевых продуктов на предприятиях торговли и общественного питания и др. в районах с умеренным климатом. Освещение камеры осуществляется с помощью люминесцентного светильника, который включается автоматически при открывании двери.

Светильник, при желании, можно отключить штатным выключателем и он не будет включаться при открывании двери. На лицевой панели расположена светосигнальная арматура, выключатель холодильного агрегата, микропроцессор, управляющий работой холодильного агрегата. По программе, заложенной в микропроцессор, происходит включение-отключение холодильного агрегата для поддержания необходимой температуры в камере холодильника, включение вентиляторов обдува воздухоохладителя, а также включение ТЭНа для оттайки снежного покрова воздухоохладителя холодильной (морозильной) камеры.

Внутри шкафа расположены полки-решетки для расположения продуктов. Полки съемные и могут переставляться по высоте.

	ШХ-0,7-Х	ШХ-0,7-М
Внутренний объем, м <sup>3</sup> , не менее	0,7	0,67
Занимаемая площадь, м <sup>2</sup>	0,6	0,6
Полезный объем, м <sup>3</sup> , не менее	0,65	0,62
Температура полезного объема, С°	0...+6°С	-18...-6°С
Охлаждаемая площадь полок, м <sup>2</sup> , не менее	1,46	1,46
Габаритные размеры, мм, не более	720 x 830 x 2050	
Потребление электроэнергии за сутки (при средних значениях темп-ры окруж. воздуха и полезн. объема), кВт/ч, не более	6	9
Макс. одновременная загрузка продуктов, кг, не более	70	
Питающая электросеть (род тока, номинальное напряжение, частота тока)	переменный, 220 В, 50 Гц	
Масса, кг, не более	150	



## ЛАРИ ХОЛОДИЛЬНЫЕ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ ЛНЗ



Лари холодильные низкотемпературные ЛНЗ с прямыми раздвижными стеклами, предназначены не только для хранения предварительно замороженных пищевых продуктов, но и для их демонстрации и продажи. Они могут быть установлены как в торговых залах предприятий торговли и общественного питания, так и на торговых площадях закрытых рынков и мясных павильонов.

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

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



	ЛНЗ-200П	ЛНЗ-300П	ЛНЗ-400П	ЛНЗ-500П	ЛНЗ-600П
Рабочая температура, С°	- 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	928	928	928	928	928
Емкость морозильной камеры, л., не более					
- общая	235	319	398	485	572
- полезная	204	278	348	426	503
Питающая сеть 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 корзин, шт.	3	4	5	6	7



## МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ МП-10



Семискоростной миксер планетарный МП-10 предназначен для замеса теста различной консистенции в цехах выпечки и изготовления хлеба, пиццы, печенья, пирожных, тортов; перемешивания паштетов, пюре, майонеза, соусов и других пищевых смесей; взбивания сливок, мороженого, кремов; перемешивания фарша и т. д. на предприятиях пищевой промышленности и других организациях по производству продуктов питания. Миксер снабжен тремя легко устанавливаемыми инструментами: взбивалкой, 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 дежа, а также быстрая смена и установка инструмента позволяет 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
Емкость дежи, л	10
Производительность, 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	трехфазный, переменный
Частота тока, Гц	50
Частота вращения инструмента, об./мин min/max	90/500
Частота вращения вокруг оси дежи, об./мин min/max	25/140
Габаритные размеры, мм, не более	
длина	570
ширина	400
высота	760
Масса, кг, не более	47
Одновременная загрузка 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 цехах выпечки и изготовления хлеба, пиццы, печенья, пирожных, тортов; перемешивания паштетов, пюре, майонеза, соусов и других пищевых смесей; взбивания сливок, мороженого, кремов; перемешивания фарша и т. д. на предприятиях пищевой промышленности и других организациях по производству продуктов питания. Миксер снабжен тремя легко устанавливаемыми инструментами: спиралью, 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 дежа и быстрая смена и установка инструмента позволяет 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
Емкость дежи, л	20
Производительность, 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	трехфазный, переменный
Частота тока, Гц	50
Частота вращения инструмента, об./мин min/max	90/500
Частота вращения вокруг оси дежи, об./мин min/max	25/140
Габаритные размеры, мм, не более	
длина	650
ширина	520
высота	870
Масса, кг, не более	60
Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более (для дрожжевого теста)	8



## СЛАЙСЕР ЛР-220

Слайсер ЛР-220 предназначен для нарезки мясных, колбасных изделий, сыра и других пищевых продуктов. Применяется в сфере торговли и гастрономии.

Нарезаемый продукт кладется на лоток и закрепляется с помощью прижимного устройства. Слайсер обеспечивает быструю и точную нарезку ломтиков заданной толщины (регулируемая толщина резки 0-13 мм.), оснащен встроенной точилкой для ножа. Для безопасного использования слайсера дисковый нож помещен в защитный кожух. Конструкция машины обеспечивает легкое и плавное перемещение подающего лотка. Литое основание. Дисковый нож выполнен из нержавеющей стали. Энергосберегающий мотор с охлаждающим вентилятором, водостойкий выключатель обеспечивают установленные меры безопасности.



Тип	Полуавтоматический, с ручной подачей продукта
Диаметр ножа дискового, мм	220
Толщина нарезки, мм	0...13
Установленная мощность двигателя, кВт, не более	0.13
Ном. потребляемая мощность, кВт	0.21
Частота вращения двигателя, об/мин	1400
Частота вращения ножа дискового, об/мин	470
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	410
ширина	400
высота	370
род тока	переменный
номинальное напряжение, В	220
частота, Гц	50
Масса, кг, не более	15



## СЛАЙСЕР ЛР-250

Слайсер ЛР-250 предназначен для точной нарезки ломтиками любых продуктов от колбас до твердых сыров без отходов (регулируемая толщина резки 0-17 мм.), оснащен встроенной точилкой для ножа. Применяется в сфере торговли и гастрономии.

Нарезаемый продукт кладется на лоток и закрепляется с помощью прижимного устройства. Для безопасного использования слайсера дисковый нож помещен в защитный кожух. Конструкция машины обеспечивает легкое и плавное перемещение подающего лотка. Литое основание. Дисковый нож выполнен из нержавеющей стали. Энергосберегающий мотор с охлаждающим вентилятором, водостойкий выключатель обеспечивают установленные меры безопасности.



Тип	Полуавтоматический, с ручной подачей продукта
Диаметр ножа дискового, мм	250
Толщина нарезки, мм	0...17
Установленная мощность двигателя, кВт, не более	0.13
Ном. потребляемая мощность, кВт	0.24
Частота вращения двигателя, об/мин	1400
Частота вращения ножа дискового, об/мин	470
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	500
ширина	500
высота	420
род тока	переменный
номинальное напряжение, В	220
частота, Гц	50
Масса, кг, не более	24,5

## СЛАЙСЕР ЛР-300

Слайсер ЛР-300 предназначен для точной нарезки ломтиками любых продуктов от колбас до твердых сыров без отходов (регулируемая толщина резки 0-18 мм.), оснащен встроенной точилкой для ножа. Применяется в сфере торговли и гастрономии. Нарезаемый продукт кладется на лоток и закрепляется с помощью прижимного устройства. Для безопасного использования слайсера дисковый нож помещен в защитный кожух. Конструкция машины обеспечивает легкое и плавное перемещение подающего лотка. Дисковый нож выполнен из нержавеющей стали. Энергосберегающий мотор с охлаждающим вентилятором, водостойкий выключатель обеспечивают установленные меры безопасности.



Тип	Полуавтоматический, с ручной подачей продукта
Диаметр ножа дискового, мм	300
Толщина нарезки, мм	0...18
Установленная мощность двигателя, кВт, не более	0.16
Ном. потребляемая мощность, кВт	0.27
Частота вращения двигателя, об/мин	1400
Частота вращения ножа дискового, об/мин	470
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	600
ширина	550
высота	450
род тока	переменный
номинальное напряжение, В	220
частота, Гц	50
Масса, кг, не более	28,5



## МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МТ-25



Предназначена для замеса не только дрожжевого, но и крутого теста на малых хлебопекарных 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 предохранения обслуживающего персонала от травм вращающейся спиралью на дежу установлена крышка, конструкция которой облегчает добавление ингредиентов муки, воды и др.)

Производительность, кг/час, не менее	65
Вместимость дежи, л	20
Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более:	
дрожжевого	16
крутого (при влажности не менее 46%)	8
Мощность установленного двигателя, кВт	0,75
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,1
Питающая электросеть (род тока, напряжение, частота)	трёхфазный, переменный 380 В, 50 Гц
Габаритные размеры, мм, не более	650 x 385 x 685
Масса, кг, не более	75

## 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 позволяет замешивать даже небольшое количество теста. Для предохранения обслуживающего 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	12
крутого (при влажности не менее 46%)	4
Мощность установленного двигателя, кВт	0,55
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,81
Питающая электросеть (род тока, напряжение, частота)	переменный, 220 В, 50 Гц
Габаритные размеры, мм, не более	625x350x685
Масса, кг, не более	63



## МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ ДВУХСКОРОСТНАЯ МТ-25-01



Машина тестомесильная двухскоростная МТ-25-01 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 сырья, вторая - 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.



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 кнопкой «ПУСК» машина вначале 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 отключения кнопкой «СТОП». Для предохранения обслуживающего персонала от травм вращающейся спиралью на дежу установлена крышка, которая снабжена микровыключателем, при срабатывании которого машина останавливается.

Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более:	
дрожжевого	16
крутого (при влажности не менее 46%)	8
Производительность, кг/ч, не менее	95
Мощность установленного электродвигателя, кВт	0,71/0,85
Номинальная потребляемая мощность, кВт, не более	1,1/1,3
Вместимость дежи, л	20
Габаритные размеры, мм, не более: длина-ширина-высота	650x385x685
Питающая электросеть:	трехфазная
род тока	переменный
номинальное напряжение, В	380
частота, Гц	50
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 скорость (увеличенная) – для интенсивного замеса любого теста, при влажности 39-54%. Применение двухскоростного двигателя позволяет увеличить производительность машины по сравнению с аналогичными машинами других производителей.

Данная машина оснащена подёмной 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	44
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
Вместимость дежи, л	50
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	865
ширина	475
высота	870
Высота с поднятым месильным органом	1270
Питающая электросеть:	трехфазная
род тока	переменный
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 подъёмной головкой с месильным органом. Первая скорость предназначена для перемешивания ингредиентов теста (что предотвращает распыление муки), вторая - для замеса теста любой густоты. Двухскоростной 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 кнопкой «ПУСК» машина вначале 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 отключения кнопкой «СТОП».

Для предохранения обслуживающего персонала от травм вращающейся спиралью на дежу установлена крышка, которая снабжена микровыключателем, при срабатывании которого 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
Вместимость дежи, л	32
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	790
ширина	430
высота	800
Высота с поднятым месильным органом	1170
Питающая электросеть:	трехфазная
род тока	переменный
номинальное напряжение, В	380
частота, Гц	50
Масса, кг, не более	115



открытое акционерное общество

## МАШИНА ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ МЯСА МИМ-80



набор для измельчения мяса (с применением решетки d отверстий 5 мм, либо решетки d отверстий 9 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 жилованное 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
Макс. производительность, кг/час, не менее	80	80
Производительность при повторном измельчении, кг/час, не менее	26	26
Мощн. установленного двигателя, кВт	0,55	0,55
Номинальная потребляемая мощн., кВт	0,81	0,82
Питающая электросеть (род тока, напряжение, частота)	переменный, 220 В, 50 Гц	трёхфазный переменный, 380 В, 50 Гц
Частота вращения шнека, об/мин	187	187
Габаритные размеры, мм, не более	450x300x580	
Масса, кг, не более	27	28

открытое акционерное общество



## МЯСОРУБКА МИМ-350



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 жилованное 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.

Макс. производительность, кг/час, не менее	350
Производительность при повторном измельчении, кг/час, не менее	100
Мощн. установленного двигателя, кВт	1,50
Номинальная потребляемая мощн., кВт	1,91
Питающая электросеть (род тока, напряжение, частота)	трёхфазный переменный, 380 В, 50 Гц
Частота вращения шнека, об/мин	185
Габаритные размеры, мм, не более	560x520x420
Масса, кг, не более	42

## МЯСОРУБКА МИМ-300М



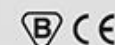
набор для мелкого измельчения



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 жилованное 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.

Макс. производительность, кг/час, не менее	300
Производительность при повторном измельчении, кг/час, не менее	100
Мощн. установленного двигателя, кВт	1,10
Номинальная потребляемая мощн., кВт	1,44
Питающая электросеть (род тока, напряжение, частота)	трёхфазный переменный, 380 В, 50 Гц
Частота вращения шнека, об/мин	185
Габаритные размеры, мм, не более	560x520x420
Масса, кг, не более	42



набор для мелкого измельчения



набор для крупного измельчения

## МЯСОРУБКА МИМ-600М

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 жилованное 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.

Макс. производительность, кг/час, не менее	600
Производительность при повторном измельчении, кг/час, не менее	200
Мощн. установленного двигателя, кВт	2,2
Номинальная потребляемая мощн., кВт	2,75
Питающая электросеть (род тока, напряжение, частота)	трёхфазный переменный, 380 В, 50 Гц
Частота вращения шнека, об/мин	185
Габаритные размеры, мм, не более	560x540x420
Масса, кг, не более	48



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

<p><b>№ 1</b> Диск шинковочный 13.00.00 (нарезка соломкой 4x3 мм)</p>	<p><b>№ 2</b> Диск тонкого измельчения 12.00.00 (для драников)</p>	<p><b>№ 3</b> Нож комбинированный 14.00.00 (нарезка брусочками 5x10 мм)</p>	<p><b>№ 4</b> Нож для нарезки соломкой 2x2 мм 04.16.00 (по-корейски)</p>	<p><b>№ 5</b> Диск терочный 11.00.00 (нарезка размером 1,3x3,5 мм)</p>
<p><b>№ 6</b> Нож дисковый 10.00.00 (нарезка ломтиками толщиной 2 мм)</p>	<p><b>№ 7</b> Решетка ножевая 10x10 04.03.00 (нарезка кубиками 10x10x10 мм, используется с ножом дисковым 10 мм)</p>	<p><b>№ 8</b> Нож дисковый 10 мм 04.06.00 (нарезка ломтиками толщиной 10 мм, нарезка кубиками 10x10x10 мм, при использовании с решеткой ножевой 10x10 мм)</p>	<p><b>№ 9</b> Диск протирачный 00.00.04 с отверстиями диаметром 4 мм</p>	<p><b>№ 10</b> Диск протирачный 00.00.05 с отверстиями диаметром 1,5 мм</p>

## МАШИНЫ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ ОВОЩЕЙ МПО-1



Предназначены для протирки вареных продуктов (картофеля, свёклы, моркови, жидких каш, гороха, фасоли, яблок, творога и т. д.), нарезки сырых и вареных продуктов на частицы разных форм, тонкого измельчения картофеля, моркови, шинковки капусты. Алюминиевая рабочая камера объединена с несущим корпусом; двигатель бескорпусного исполнения (уменьшение габаритов); применение более надежного поликлинового ремня; гладкий ведомый шкив и упрощение сборки машины. Облицовка из нержавеющей стали.

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

	МПО-1	МПО-1-01	МПО-1-02	МПО-1-03
Производительность при нарезке сырого картофеля, 10x10мм, кг/час, не менее	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 установленного двигателя, кВт	0,75	0,75	0,55	0,55
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,0	1,0	0,82	0,8
Питающая электросеть (род тока, напряжение, частота)		трёхфазный переменный, 380 В, 50 Гц		перем. 220 В, 50 Гц
Габаритные размеры, мм, не более	490x300x720	490x300x700	490x280x720	490x280x720
Масса, кг, не более	30	28,9	29,3	29,3



## МАШИНЫ ПРОТИРОЧНО-РЕЗАТЕЛЬНЫЕ МПР-350М



Предназначены для протирки вареных продуктов (картофеля, свёклы, моркови, жидких каш, гороха, фасоли, яблок, творога и т. д.), нарезки сырых и вареных продуктов (картофеля, свёклы, моркови, лука, репы, брюквы, огурцов, томатов 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 (комплектуется дисками №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10)
- МПР-350М-01 для протирки вареных продуктов (комплектуется дисками №: 9, 10)
- МПР-350М-02 для нарезки сырых и вареных продуктов (комплектуется дисками №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8)

	МПР-350М	МПР-350М-01	МПР-350М-02
Производительность при нарезке сырого картофеля, 10x10мм, кг/час, не менее	350	--	350
Производительность при протирке картофеля, кг/час, не менее	600	600	--
Количество видов нарезки	8	--	8
Количество видов протирки	2	2	--
Мощность установленного двигателя, кВт	0,75	0,75	0,37
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,0	1,0	0,545
Питающая электросеть (род тока, напряжение, частота)		трёхфазный переменный, 380 В, 50 Гц	
Габаритные размеры, мм, не более	600x340x650	600x340x650	600x300x650
Масса, кг, не более	32	28	29

## ОВОЩЕРЕЗКА ПРОМЫШЛЕННАЯ ОР-1



Предназначена для резки сырых и бланшированных корнеплодов на ломтики, столбики и кубики. Овощерезка используется в комплексе по переработке овощей. Конструктивные особенности: высота выгрузки адаптирована к технологическим тележкам; высота загрузки позволяет осуществлять её и с транспортера, и вручную; удобный доступ к режущему инструменту для обслуживания (ремонт, переналадки, настройки); удобство санитарной обработки рабочих органов; обеспечение необходимой степени безопасности согласно нормам охраны труда.

Параметры нарезания форм:	
-- ломтики: толщина от 3 до 12 мм, ширина и длина не регламентируется;	
-- столбики: толщина и ширина, мм - 3x3, 5x5, 7x7, 10x10, длина не регламентируется;	
-- кубики: 7x7x7, 10x10x10.	
Производительность при резке бланшированной свёклы на ломтики 10 мм, кг/час, не менее	3000
Мощность установленного двигателя, кВт	1,5
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,9
Питающая электросеть (род тока, напряжение, частота)	трёхфазный переменный, 380 В, 50 Гц
Габаритные размеры, мм, не более	1000x790x1400
Масса, кг, не более	200





## 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 сливной патрубком (из нержавеющей стали), что позволяет устанавливать под него мезгосборник (из нержавеющей стали), который в свою очередь поставляется 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
Производительность, 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	0,55	0,37
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,75	0,51
Частота вращения электродвигателя, об/мин	1500	1500
Питающая электросеть: -род тока -номинальное напряжение, В -частота тока, Гц	трёхфазный переменный 380 50	
Габаритные размеры, мм, не более: -длина -ширина -высота	500 480 850	500 480 800
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
Производительность, 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	0,55	0,55
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,75	0,75
Частота вращения электродвигателя, об/мин	1500	1500
Питающая электросеть: -род тока -номинальное напряжение, В -частота тока, Гц	трёхфазный переменный 380 50	
Габаритные размеры, мм, не более: -длина -ширина -высота	650 450 870	650 450 820
Масса, кг, не более	47	46



открытое акционерное общество

открытое акционерное общество



## 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.

В настоящее время 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.

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 надёжного 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.

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

