

**Машина кухонная универсальная
Торгмаш (Пермь) УКМ-П (полный
комплект)**



(Цена со склада в г.Москва)

350 887 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Универсальная кухонная машина УКМ-П (полный комплект) производства завода "Торгмаш" (г.Пермь) предназначена для механизации процессов переработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания. Состав исполнения: ПМ - приводной механизм Назначение: приведение в действие отдельных сменных механизмов Напряжение 380В Род тока - 3х фазный переменный Мощность электродвигателя - 1,12 / 1,5 кВт Частота вращения приводного вала 200/380 об/мин (2 скорости) ММ - мясорубка Назначение: приготовление мясного и рыбного фаршей Производительность техническая - 250 кг/ч; Наружный диаметр решеток - 82 мм; Диаметр отверстий ножевых решеток - 5; 9 мм ВМ - механизм для взбивания и перемешивания Назначение: 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) Объем бака - 25 л. МО - механизм овощерезательно-протирачный Назначение: нарезание сырых овощей и шинковка капусты; нарезание вареных овощей, протираание вареных овощей, фруктов и творога Производительность техническая, кг/ч, не менее: 1) При нарезании сырых овощей: брусочками сечением 10х10 мм (картофель - главный параметр) - 350 кг/ч кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм:

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	1852
Производитель	Торгмаш (г.Пермь)
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	590х710х920
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,5
Количество скоростей	2
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	200/380
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	958х586х887
Вес нетто, кг	155
Упаковка	деревянный ящик
Вес в упаковке, кг	194
Статус в Москве	под заказ 3 дня
Стоимость доставки по Москве	700

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 пластинками 10x12x12 мм (картофель, морковь) 200 кг/ч 2) При нарезании вареных овощей: пластинками 10x12x12 мм(картофель, морковь, свекла) - 160 кг/ч соломкой сечением 4,5x3 мм (морковь, свекла) - 200 кг/ч 3) При протирании вареного картофеля - 400 кг/ч Количество рабочих дисков - 8 шт. МП-01 - просеиватель Назначение: 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. МР - рыхлитель Назначение: надрезание волокон порционных кусков мяса перед обжариванием. Производительность техническая, не менее - 1500 порций/час. МИ - механизм для измельчения сухарей и специй (крупный помол) Назначение: измельчение сухарей, специй Производительность техническая (на сухарях) - 15 кг/ч, не менее П-01 - подставка Назначение: установка приводного механизма. В нашем интернет-магазине Вы можете купить универсальную кухонную машину Торгмаш (г.Пермь) УКМ-П (полный комплект) позвонив по телефону 8-800-5509179 или воспользовавшись корзиной. Цена Вас приятно удивит!