

**Машина овощерезательная
МПР-350М Торгмаш (г.Барановичи)
11 видов нарезки**



(Цена со склада в г.Москва)

92 450 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Машина протирочно-резательная МПР-350М Торгмаш (г.Барановичи) используется на предприятиях общественного питания и торговли для протирки вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, жидких каш, гороха, фасоли, яблок, творога и т.д.), для нарезки сырых и вареных овощей (картофеля, свеклы, моркови, лука, репы, брюквы, огурцов, томатов и т.д.) на частицы различной геометрической формы, тонкого измельчения картофеля, моркови, а также для шинковки капусты. Модель оснащена приводом, приспособлениями для резки, терки и для протирки с ротором. Рабочая камера выполнена из алюминия и объединена с несущим корпусом, на котором крепятся все основные узлы машины.
Комплектация: Диск протирочный 4 мм МПР-350М.00.00.04 Диск протирочный 1,5 мм МПР-350М.00.00.05 Нож комбинированный 5x10 мм МПР-350М.14.00.00 Нож дисковый 2 мм МПР-350М.10.00.00 Диск терочный МПР-350М.11.00.00 Диск шинковочный 4x3мм МПР-350М.13.00.00 Нож дисковый 10мм МПО-1.04.06.00 Решетка ножевая 10x10 мм МПО-1.04.03.00 Решетка ножевая 10 мм МПР-350У.07.00.00 Нож для нарезки 10 мм МПР-350У.08.00.00 Нож для нарезки соломкой 2x2мм МПО-1.04.16.00 Диск тонкого измельчения МПР-350М.12.00.00 Решетка ножевая 8x8 мм МПР-350М.51.00.00 Нож дисковый 8 ММ МПР-350М.52.00.00

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	43798
Производитель	Торгмаш (г.Барановичи)
Страна производитель	Беларусь
Габариты, мм (ДхШхВ)	600x340x650
Гарантия, мес	12
Исполнение	Электрическая
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1
Способ установки	Настольная
Функция протирки	есть
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Производительность, кг/час	350
Управление	кнопочное
Вес нетто, кг	36
Вес в упаковке, кг	40
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	420x620x825
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

Особенности: 9 видов нарезки 2 вида протирки Передача момента от двигателя на рабочий вал осуществляется одним поликлиновым ремнём, что упрощает узел натяжения ремня Применяется гладкий ведомый шкив, избегающий точной выставки ручьев ведущего шкива Двигатель бескорпусного исполнения Производится в соответствии с требованиями стандарта СТБ ISO 9001-2015 Эксплуатация при температуре окружающей среды от 1 до 40 °С

Дополнительные характеристики:

Производительность: Нарезка: Брусочками сечением 10x10 мм: 250 кг/ч Кубиками 10x10x10 мм: 250 кг/ч Брусочками сечением 5x10 мм: 200 кг/ч Соломкой сечением 4x3 мм: 110 кг/ч Кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм: 100 кг/ч Кружочками (ломтиками) толщиной 10 мм: 350 кг/ч Тонкое измельчение: Картофеля: 120 кг/ч Моркови: 60 кг/ч Шинковка капусты толщиной 2 мм: 220 кг/ч Протирка на диске протирочном с отверстиями диаметром 4 мм: Вареного картофеля: 600 кг/ч Вареных гороха, фасоли: 300 кг/ч Вареных моркови, свеклы (после измельчения на диске терочном): 100 кг/ч Жидких крупяных каш: 300 кг/ч Творога: 300 кг/ч Яблок печеных: 400 кг/ч Тыквы: 400 кг/ч Протирка на диске протирочном с отверстиями диаметром 1,5 мм жидких крупяных каш: 150 кг/ч

Номинальная потребляемая мощность: 1 кВт