

**Машина картофелеочистительная
Abat МКК-150-01 Cubitron**



(Цена со склада в г.Москва)

88 562 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Машина картофелеочистительная Abat МКК-150-01 Cubitron предназначена для очистки картофеля и корнеплодов от кожуры на предприятиях общественного питания. Компактная конструкция не требует большой площади для установки, но в то же время позволяет значительно сократить трудовые и временные затраты на подготовку продуктов. Абразивная поверхность Cubitron-3M имеет керамическое зерно правильной формы, которое делает производительность до 5-ти раз выше, а ресурс - до 2-х раз больше в сравнении с обычным полотном. Абразивное покрытие присутствует как на вращающемся диске, так и на стенках камеры. Оно не размокает и может использоваться без замены в течении года даже при ежедневном полноценном использовании. Наличие трамплинов на диске и боковых поверхностях камеры предоставляет возможность использования машины для

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	16760
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	465x700x1100
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	0,75
Мезгосборник	есть
Загрузка продукта, кг	10
Производительность, кг/час	150
Материал рабочей поверхности	Нержавеющая сталь
Подключение к водопроводу	есть
Вес нетто, кг	55
Вес в упаковке, кг	63
Код производителя	41000309878
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

чистки любых корнеплодов. Корпус с внутренней и внешней стороны сделан из полированной нержавеющей стали, устойчивой к коррозии. Класс влагозащиты корпуса - IP 23. Мощный, закрытый от влаги двигатель (степень влагозащиты IP 54) расположен внизу корпуса и имеет большой рабочий ресурс. Визуальный контроль за рабочим процессом возможен благодаря наличию прозрачной поликарбонатовой крышки с простым открывающе-закрывающим механизмом. Вода в камеру поступает непрерывно, через разбрызгиватель. Запуск машины осуществляется поворотом таймерного тумблера. По окончании очистки, продукт выгружается за счет центробежной силы, а кожура и отработанная вода выводятся сквозь отверстие в днище и по шлангу поступают в мезгосбоник, откуда жидкость стекает в канализацию, а твердые очистки остаются в поддоне, предотвращая засор канализационной системы. Подставка под оборудование и мезгосборник изготовлены из полированной нержавеющей стали.

Работа с картофелечисткой: Для управления оборудованием не требуется особых навыков и обучения. Рабочий алгоритм состоит из нескольких простых этапов: - загрузка клубней; - закрытие крышки; - открытие крана водоподдачи; - установка времени обработки; - закрытие крана и открытие крышки по окончании цикла; - открытие выгрузочного люка и поворот таймера для скатывания плодов в подставленную емкость. При поднятии крышки работа двигателя блокируется автоматически, а при ее опускании автоматически возобновляется. Для обработки следующей порции поставьте ручку таймера в изначальную позицию, нажмите кнопку «Старт». Для долгосрочной работы оборудования рекомендована его ежедневная очистка в конце рабочей смены.

Характеристики : - производительность: 150 кг/час; - единовременная загрузка: до 10 кг; - время на обработку: 2 мин; - энергопотребление: 0,75 кВт/час.