

**Машина овощерезательная
МПО-1-00 Торгмаш (г.Барановичи)**



(Цена со склада в г.Москва)

85 032 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Машина протирочно-резательная МПО-1-00 Торгмаш (г.Барановичи) используется для протирки вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, жидких каш, гороха, фасоли, яблок, творога и т.д.), нарезки сырых и вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, лука, репы, брюквы, огурцов, томатов и т.д.) на частицы различной геометрической формы, тонкого измельчения картофеля, моркови, а также шинковки капусты. Технические характеристики: • Производительность при нарезке сырого картофеля кружочками(ломтиками) толщиной 10 мм, кг/ч, не менее: 350 • Производительность при протирке картофеля, кг/ч, не менее: 600 • Количество видов нарезки: 9 • Количество видов протирки: 2 Отличительные особенности машины МПО-1 от МПР-350М: • рабочая камера изготовлена из алюминия и объединена с несущим корпусом, на котором крепятся все основные узлы машины; • применён двигатель бескорпусного исполнения, что позволило уменьшить габариты машины и снизить её вес; • передача момента от двигателя на рабочий вал осуществляется одним поликлиновым ремнём, что упростило узел натяжения ремня; • применение гладкого ведомого

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	1822
Производитель	Торгмаш (г.Барановичи)
Страна производитель	Беларусь
Габариты, мм (ДхШхВ)	490x300x720
Гарантия, мес	12
Исполнение	Электрическая
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1
Способ установки	Настольная
Функция протирки	есть
Материал корпуса	Алюминий
Производительность, кг/час	350
Управление	кнопочное
Вес нетто, кг	33
Вес в упаковке, кг	40
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	658x448x817
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

шкива позволило избежать точной выставки ручьёв ведущего шкива, что упрощает сборку машины. Производительность машины в зависимости от вида обработки (кг/ч) Нарезка: • картофеля кружочками (ломтиками) толщиной 10 мм: 350 • кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм: 100 • соломкой сечением 4х3 мм: 110 • брусочками сечением 5х10 мм: 200 • кубиками 10х10х10 мм: 250 • свеклы кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм: 100 • соломкой сечением 4х3 мм: 110 • моркови кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм: 100 • соломкой сечением 1,3х3,5 мм: 100 • соломкой сечением 4х3 мм: 110 • соломкой сечением 2х2 мм: 150 • репы, брюквы кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм: 100 • соломкой сечением 4х3 мм: 110 • огурцов свежих и соленых соломкой сечением 4х3 мм: 110 • лука репчатого кольцами (полукольцами) толщиной 2 мм: 100 Тонкое измельчение: • картофеля: 120 • моркови: 60 Шинковка: • капусты толщиной 2 мм: 220 Протирка на диске с отверстиями диаметром 4 мм: • варёного картофеля: 600 • вареных гороха, фасоли: 300 • вареных моркови, свеклы (после измельчения на диске терочном): 100 • жидких крупяных каш: 300 • творога: 300 • яблок печеных: 400 тыквы: 400 • Протирка на диске с отверстиями диаметром 1,5 мм: • жидких крупяных каш: 150