

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



(Цена со склада в г.Москва)

**83 501 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Машина протирочно-резательная МПР-350М Торгмаш (г.Барановичи) предназначена 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 • Мощность установленного двигателя, кВт: 0.75 Внимание!!! С 01 января 2017 года в комплектацию машины для переработки овощей МПР-350М входят новые диск и решетка для нарезки брусочки сечением 10x10мм (картофель фри). 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 4x3 мм: 110 • брусочками сечением

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	1825
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	Полипропилен
Производительность, кг/час	350
Управление	кнопочное
Вес нетто, кг	32
Вес в упаковке, кг	39
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	658x448x817
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

5x10 мм: 200 • кубиками 10x10x10 мм: 250 • свеклы кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм: 100 • соломкой сечением 4x3 мм: 110 • моркови кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм: 100 • соломкой сечением 1,3x3,5 мм: 100 • соломкой сечением 4x3 мм: 110 • соломкой сечением 2x2 мм: 150 • репы, брюквы кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм: 100 • соломкой сечением 4x3 мм: 110 • огурцов свежих и соленых соломкой сечением 4x3 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