

Машина овощерезательно-протирочная ТОРГМАШ ОМ-350М

Овощерезательно-протирочная машина **ТОРГМАШ ОМ-350М** используется на предприятиях общественного питания и торговли для нарезания сырых и вареных овощей, шинковки капусты и протирания овощей, фруктов и творога. Корпус выполнен из стали с покрытием порошковой краской, ножи и диски - из нержавеющей стали.



Рабочие органы:

- Ротор лопастной
- Диск протирочный 3 мм
- Решетка ножевая 12x12 мм
- Нож дисковый 2 мм
- Диск шинковочный
- Нож дисковый 10 мм
- Нож комбинированный 10x10 мм

Состоит из:

- Приводной механизм ПМ (220)
- Овощерезательный механизм
- Протирочный механизм

Опции (заказываются отдельно):

- Диск терочный
- Нож комбинированный 2x2 мм
- Корпус из нержавеющей стали

Цена: 39490 руб.

Характеристики	
Высота	630 мм
Ширина	426 мм
Глубина	340 мм
Круглое	66 / 50 мм
Мощность	0.37 кВт
Установка	настольная
Напряжение	220 В
Серповидное	100 мм
Для протирки	122 мм
Разновидность	электрическая

Характеристики

Объём упаковки	0,23 м3
Вес (с упаковкой)	69 кг
Капуста, не более	140 мм
Клубни картофеля	от 50 до 80 мм
Вес (без упаковки)	30 кг
Скорость вращения	400 об/мин.
Габариты в упаковке	548x508x847 мм
Производительность	При нарезании сырых овощей Брусочки сечением 10x10 мм (картофель): 350 кг/ч Кружочки (ломтики) толщиной 2 мм (картофель, свекла): 200 кг/ч Кружочки (ломтики) толщиной 2 мм (морковь, репа, огурцы): 100 кг/ч Шинковка капусты толщиной 2 мм: 160 кг/ч Кольца и полукольца толщиной 2 мм (лук репчатый): 140 кг/ч Пластинки 10x12x12мм (картофель, морковь): 200 кг/ч При нарезании вареных овощей: Соломка сечением 1,5x3 мм (морковь, свекла): 200 кг/ч Пластинки 10x12x12 мм (картофель, морковь, свекла): 160 кг/ч При протирании вареного картофеля: 600 кг/ч
Страна-производитель	Россия
Потребляемая мощность	0,51 кВт
Свекла, репа, лук репчатый	от 40 до 80 мм
При нарезании сырых овощей	Брусочки сечением 10x10 мм (картофель) 350 кг/ч Кружочки (ломтики) толщиной 2 мм (картофель, свекла): 200 кг/ч Кружочки (ломтики) толщиной 2 мм (морковь, репа, огурцы): 100 кг/ч Шинковка капусты толщиной 2 мм: 160 кг/ч Кольца и полукольца толщиной 2 мм (лук репчатый): 140 кг/ч Пластинки 10x12x12мм (картофель, морковь): 200 кг/ч
При нарезании вареных овощей	Соломка сечением 1,5x3 мм (морковь, свекла) 200 кг/ч Пластинки 10x12x12 мм (картофель, морковь, свекла): 160 кг/ч
Морковь, огурцы (поперечный Ø)	от 30 до 80 мм
Шинковка капусты толщиной 2 мм	160 кг/ч
Диаметр загрузочного отверстия	Для протирки 122 мм Серповидное: 100 мм Круглое: 66 / 50 мм
При протирании вареного картофеля	600 кг/ч
Брусочки сечением 10x10 мм (картофель)	350 кг/ч
Пластинки 10x12x12мм (картофель, морковь)	200 кг/ч

Характеристики

Размеры овощей, подготовленных к нарезке	Клубни картофеля от 50 до 80 мм Свекла, репа, лук репчатый: от 40 до 80 мм Морковь, огурцы (поперечный Ø): от 30 до 80 мм Капуста, не более: 140 мм
Соломка сечением 1,5х3 мм (морковь, свекла)	200 кг/ч
Наружный диаметр вращающихся рабочих органов	215 мм
Пластинки 10х12х12 мм (картофель, морковь, свекла)	160 кг/ч
Кольца и полукольца толщиной 2 мм (лук репчатый)	140 кг/ч
Кружочки (ломтики) толщиной 2 мм (картофель, свекла)	200 кг/ч
Кружочки (ломтики) толщиной 2 мм (морковь, репа, огурцы)	100 кг/ч

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber
Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23