

Универсальная кухонная машина ТОРГМАШ УКМ-01

Универсальная кухонная машина **ТОРГМАШ УКМ-01** используется для переработки пищевых продуктов: нарезки сырых и вареных овощей, шинковки и протирания овощей и фруктов на предприятиях общественного питания и торговли. Приводной механизм оснащен двухскоростным электродвигателем. Машина упаковывается в деревянный ящик.



Состоит из:

- Приводной механизм (ПМ)
- Мясорубка (ММ)
- Механизм овощерезательно-протирочный (МО)
- Механизм для взбивания и перемешивания (ВМ)
- Подставка П-01
- Дежа

Для поддержания машины в течение всего периода эксплуатации в исправном состоянии рекомендуется проводить:

- Регламентированное техническое обслуживание (ТО)
- Техническое обслуживание при использовании машины
- Текущий ремонт (ТР)
- Капитальный ремонт (К)

ВНИМАНИЕ! Машина обязательно должна быть заземлена.

Цена: 148340 руб.

Характеристики	
Вес	122 кг
Мясорубка	250 кг/ч
Объем дежи	25 л
Напряжение	380 В
Приводной вал	200 / 380 об/мин.
Объем упаковки	0,5 м ³
Вес с упаковкой	188 кг
Частота вращения	Приводной вал 200 / 380 об/мин. Взбиватели вокруг собственной оси: 205 / 396 об/мин.
Габариты в упаковке	958x586x887 мм

Характеристики

Производительность	<p>Мясорубка 250 кг/ч При нарезании сырых овощей: Пластинки 10x12x12мм (картофель, морковь): 200 кг/ч Кольца и полукольца толщиной 2 мм (лук репчатый): 140 кг/ч Шинковка капусты толщиной 2 мм: 160 кг/ч Кружочки (ломтики) толщиной 2 мм (морковь, репа, огурцы): 100 кг/ч Кружочки (ломтики) толщиной 2 мм (картофель, свекла): 200 кг/ч Брусочки сечением 10x10 мм (картофель): 350 кг/ч При нарезании вареных овощей: Соломка сечением 4,5x3 мм (морковь, свекла): 200 кг/ч Пластинки 10x12x12 мм (картофель, морковь, свекла): 160 кг/ч При протирании вареного картофеля: 400 кг/ч Механизм для взбивания и перемешивания: При замесе жидкого теста: 50 кг/ч При перемешивании фарша: 150 кг/ч</p>
Потребляемая мощность	1,5 / 2 кВт
При перемешивании фарша	150 кг/ч
При замесе жидкого теста	50 кг/ч
Наружный диаметр решеток	82 мм
Количество рабочих дисков	8
Мощность электродвигателя	1,12 / 1,5 кВт
При нарезании сырых овощей	<p>Пластинки 10x12x12мм (картофель, морковь) 200 кг/ч Кольца и полукольца толщиной 2 мм (лук репчатый): 140 кг/ч Шинковка капусты толщиной 2 мм: 160 кг/ч Кружочки (ломтики) толщиной 2 мм (морковь, репа, огурцы): 100 кг/ч Кружочки (ломтики) толщиной 2 мм (картофель, свекла): 200 кг/ч Брусочки сечением 10x10 мм (картофель): 350 кг/ч</p>
При нарезании вареных овощей	<p>Соломка сечением 4,5x3 мм (морковь, свекла) 200 кг/ч Пластинки 10x12x12 мм (картофель, морковь, свекла): 160 кг/ч</p>
Шинковка капусты толщиной 2 мм	160 кг/ч
Взбиватели вокруг собственной оси	205 / 396 об/мин.
Диаметр отверстий ножевых решеток	5 и 9 мм
При протирании вареного картофеля	400 кг/ч
Брусочки сечением 10x10 мм (картофель)	350 кг/ч
Пластинки 10x12x12мм (картофель, морковь)	200 кг/ч
Механизм для взбивания и перемешивания	При замесе жидкого теста 50 кг/ч При перемешивании фарша: 150 кг/ч

Характеристики

Соломка сечением 4,5х3 мм (морковь, свекла)	200 кг/ч
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/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?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