



**ПРОИЗВОДСТВО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ  
МАШИН И ОБОРУДОВАНИЯ**

*для предприятий питания и торговли*



# НОВИНКИ-2019



## МЯСОРУБКИ МИМ-150 и МИМ-150-01 (ПРИВОД НА 220V)



Мясорубки МИМ-150 и МИМ-150-01 предназначены для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания, **выпускаются с облицовкой из нержавеющей стали.**

Выполнены в **трехфазном и однофазном** исполнении для включения в сеть переменного тока.

Мясорубки МИМ-150 и МИМ-150-01 оснащены **функцией "Реверс"**, которая позволяет при наматывании жил освободить шнек без дополнительной разборки машины.

Установленный **червячный редуктор** обеспечивает **бесшумную, плавную и равномерную** работу машин, улучшает их эксплуатационные свойства и увеличивает продолжительность работы. В процессе работы машин отпадает необходимость в проведении регулировок, а потребность в выполнении текущего ремонта значительно уменьшается.

**Комплектуется насадками для колбас различного диаметра: 14 мм и 24 мм**



набор для мелкого измельчения



набор для крупного измельчения

	МИМ-150	МИМ-150-01
Максимальная производительность, кг/ч, не менее*	150	150
Производительность при повторном измельчении котлетной массы, кг/ч, не менее	50	50
Мощность установленного двигателя, кВт	0,75	0,75
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,05	1,18
Питающая электросеть:		
род тока	трехфазный, переменный	однофазный, переменный
номинальное напряжение, В	380	220
частота тока, Гц	50	50
Частота вращения шнека, об/мин		185
Габаритные размеры, мм, не более		
длина		535
ширина		415
высота**		490
Масса, кг, не более	26	27

\* Практическая производительность машины зависит от скорости подачи оператором порезанного кусочками продукта к шнеку, сортности перерабатываемого мяса, качества заточки инструмента.

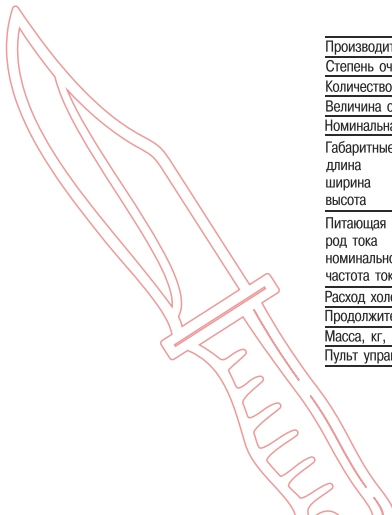
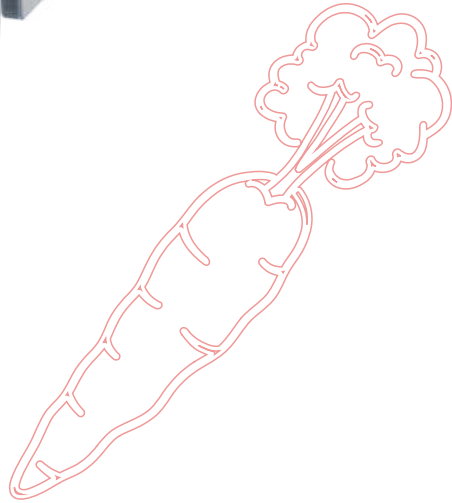
\*\* Размер, учитывающий высоту толкача.

# МАШИНА ОЧИСТКИ КОРНЕПЛОДОВ МОК-400



Машина предназначена для снятия кожуры с картофеля, корнеплодов (свекла, морковь и т.д.) механическим воздействием очищающих инструментов на продукт на предприятиях общественного питания.

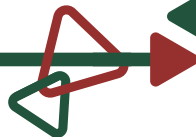
Выполнена в напольном варианте с облицовкой из нержавеющей стали, **установлен таймер**. Крышка машины имеет **электрическую блокировку**. Цельная конструкция корпуса.



Производительность кг/ч, не менее	400
Степень очистки продукта, %, не менее	90
Количество одновременно загружаемого продукта, кг, не более	14
Величина отходов продукта при очистке, %, не более	20
Номинальная потребляемая мощность, кВт, не более	0,82
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	605
ширина	530
высота	835
Питающая электросеть:	
род тока	трехфазный, переменный
номинальное напряжение, В	380
частота тока, Гц	50
Расход холодной воды, л/кг, не более	1,5
Продолжительность цикла обработки, мин, не более	2,0
Масса, кг, не более	46
Пульт управления	Вывосной на лотке



## ПИЛЫ ЛЕНТОЧНЫЕ



# ПИЛА ЛЕНТОЧНАЯ ДЛЯ МЯСОПРОДУКТОВ ПЛМ-240



Предназначена для быстрого распила охлажденного и замороженного мяса, а также мяса с костями или костей на порции различной величины.

Разработана с учетом всех требований безопасности, в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза.

**Корпус выполнен из высококачественной нержавеющей стали**, в напольном исполнении, на четырех регулируемых опорах, при помощи которых можно выставлять машину на неровной поверхности.

Максимальная высота реза – 300 мм, ширина реза – 280 мм, комплектуется устройством для разрезания последней порции продукта.

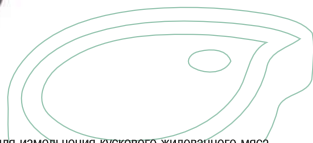
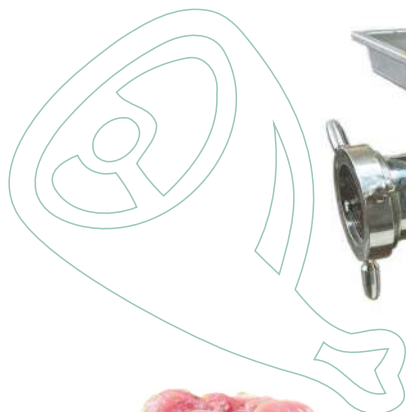
Стол пилы оснащен дополнительным **подвижным откидным столом**, при помощи которого можно нарезать охлажденное мясо. Для удобной нарезки кусков нужной толщины на столе нанесена **линейная шкала с градацией в 5 мм**.



Техническая производительность, кг/ч	500
Мощность установленного двигателя, кВт	1,5
Потребление электроэнергии, кВт/ч	1,91
Высота резки, мм	300
Количество отходов на 1 кг продукта, г	30
Толщина, ширина, длина ленточного полотна, мм	0,6x20x2490
Номинальное напряжение, кВт	380
Род тока	трехфазный, переменный
Частота тока, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более	
длина	795
ширина	730
высота	1750
Занимаемая площадь, м <sup>2</sup>	0,56
Масса, кг, не более	115

Примечание: техническая производительность пилы зависит от скорости подачи продукта оператором, размеров, плотности и сортности перерабатываемых кусков продукта

## МЯСОРУБКА МИМ-1000



Производительность, кг/ч, не менее	1000
Мощность установленного двигателя, кВт	5,5
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,5
Объем чаши, л	40
Номинальное напряжение, кВт	380
Род тока	трехфазный, переменный
Частота тока, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более	
длина	1225
ширина	600
высота	1110
Масса, кг, не более	211

Предназначена для измельчения кускового жилованного мяса при производстве фарша для колбасных и других мясных изделий на предприятиях общественного питания, в мясных лавках и небольших производственных цехах, мясных цехах магазинов, на предприятиях, выпускающих котлеты, пельмени, колбасные изделия и другие полуфабрикаты.

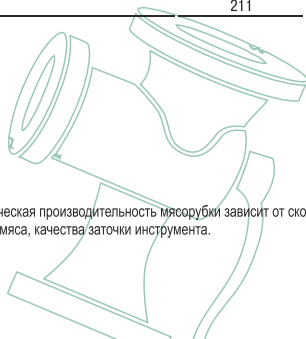
Отличается надежностью, безопасностью и соответствием техническим регламентам Таможенного союза, простотой обслуживания и длительным сроком эксплуатации.

**Полностью изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, в напольном исполнении, на колесиках.**

Мясорубка МИМ-1000 оборудована съемной системой ножей и решеток Enterprise. Данные детали также изготовлены из высококачественного материала, что обуславливает их устойчивость к повреждениям. Нож и решетка имеют достаточную толщину для проведения множества заточек, что обеспечивает долговечность используемых комплектующих, при условии заточки в строгом соответствии с техническими требованиями.

**Способна длительное время работать без перерывов, не требует специального техобслуживания.**

Примечание: практическая производительность мясорубки зависит от скорости подачи оператором нарезанного продукта к шнеку, сортности перерабатываемого мяса, качества заточки инструмента.





## МЯСОРУБКИ

# МАШИНА ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ МЯСА МИМ-80



набор для измельчения мяса (с применением решетки d отверстий 5 мм, либо решетки d отверстий 9 мм)

Предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания.

В мясорубке МИМ-80 установлен червячный редуктор, позволяющий перерабатывать даже сильно жиливанное мясо. Для удобства работы на мясорубке в случае остановки шнека при переработке мясopодуlктов низкого качества предусмотрен режим реверса. Машина выпускается с облицовкой из нержавеющей стали.

	МИМ-80	МИМ-80-01
Производительность, кг/час, не менее	80	80
Производительность при повторном измельчении, кг/час, не менее	26	26
Мощн. установленного двигателя, кВт	0,55	0,55
Номинальная потребляемая мощн., кВт	0,81	0,82
Питающая электросеть (род тока, напряжение, частота)	переменный, 220 В, 50 Гц	трехфазная переменный, 380 В, 50 Гц
Частота вращения шнека, об/мин	187	187
Габаритные размеры, мм, не более	450x300x580	
Масса, кг, не более	19	28

# МЯСОРУБКА МИМ-300М



набор для мелкого измельчения



набор для крупного измельчения

Предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы на предприятиях общественного питания.

В мясорубке МИМ-300М установлен червячный редуктор, позволяющий перерабатывать даже сильно жиливанное мясо. Для удобства работы на мясорубке в случае остановки шнека при переработке мясopодуlктов низкого качества предусмотрен режим реверса. Машина выпускается с облицовкой из нержавеющей стали.

Производительность, кг/час, не менее	300
Производительность при повторном измельчении, кг/час, не менее	100
Мощн. установленного двигателя, кВт	1,10
Номинальная потребляемая мощн., кВт	1,44
Питающая электросеть (род тока, напряжение, частота)	трехфазная переменный, 380 В, 50 Гц
Частота вращения шнека, об/мин	185
Габаритные размеры, мм, не более	560x460x420
Масса, кг, не более	34

Примечание: практическая производительность мясорубки зависит от скорости подачи оператором порезанного кусочками продукта к шнеку, сортности перерабатываемого мяса, качества заточки инструмента.

## МЯСОРУБКА МИМ-350



Предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы на предприятиях общественного питания.

В мясорубке МИМ-350 установлен червячный редуктор, позволяющий перерабатывать даже сильно жилованное мясо. Для удобства работы на мясорубке в случае остановки шнека при переработке мясоспродуктов низкого качества предусмотрен режим реверса. Машина выпускается с облицовкой из нержавеющей стали.

Производительность, кг/час, не менее	350
Производительность при повторном измельчении, кг/час, не менее	100
Мощн. установленного двигателя, кВт	1,50
Номинальная потребляемая мощн., кВт	1,91
Питающая электросеть (род тока, напряжение, частота)	трехфазная переменный, 380 В, 50 Гц
Частота вращения шнека, об/мин	185
Габаритные размеры, мм, не более	560x520x420
Масса, кг, не более	35

## МЯСОРУБКА МИМ-600М



Предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы на предприятиях общественного питания.

В мясорубке МИМ-600М установлен червячный редуктор, позволяющий перерабатывать даже сильно жилованное мясо. Для удобства работы на мясорубке в случае остановки шнека при переработке мясоспродуктов низкого качества предусмотрен режим реверса. Машина выпускается с облицовкой из нержавеющей стали.

Производительность, кг/час, не менее	600
Производительность при повторном измельчении, кг/час, не менее	200
Мощн. установленного двигателя, кВт	2,2
Номинальная потребляемая мощн., кВт	2,75
Питающая электросеть (род тока, напряжение, частота)	трехфазная переменный, 380 В, 50 Гц
Частота вращения шнека, об/мин	185
Габаритные размеры, мм, не более	560x540x420
Масса, кг, не более	45

Примечание: практическая производительность мясорубки зависит от скорости подачи оператором порезанного кусочками продукта к шнеку, сортности перерабатываемого мяса, качества заточки инструмента.



# МЯСОРУБКИ

## МЯСОРУБКИ МИМ-300 и МИМ-600



Мясорубки МИМ-300 и МИМ-600 предназначены для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания.



набор для мелкого измельчения



набор для крупного измельчения

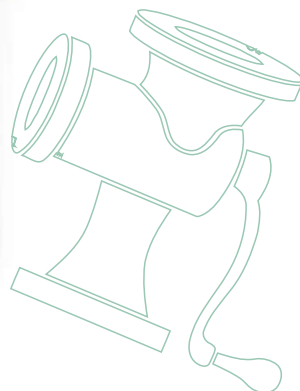


	МИМ-300	МИМ-600
Максимальная производительность, кг/ч, не менее	300	600
Производительность при повторном измельчении котлетной массы, кг/ч, не менее	100	200
Мощность установленного двигателя, кВт	1,5	2,2
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,90	2,71
Питающая электросеть:		
род тока		трехфазный, переменный
номинальное напряжение, В		380
частота, Гц		50
Частота вращения шнека, об/мин		250
Габаритные размеры, мм, не более		
длина	680	765
ширина	400	400
высота	460	540
Масса, кг, не более	42	55

Примечание: практическая производительность мясорубки зависит от скорости подачи оператором порезанного кусочками продукта к шнеку, сортности перерабатываемого мяса, качества заточки инструмента



## МЯСОРУБКА МИМ-300М-01 (ПРИВОД НА 220V)



набор для мелкого измельчения



набор для крупного измельчения

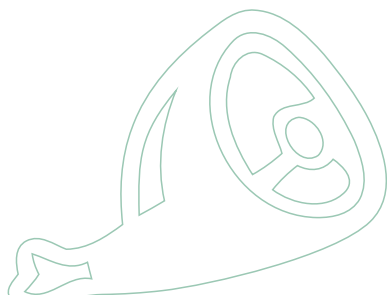


Предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы на предприятиях общественного питания.

В мясорубке МИМ-300М-01 установлен червячный редуктор, позволяющий перерабатывать даже сильно жилованное мясо. Для удобства работы на мясорубке в случае остановки шнека при переработке мясopодуkтов низкого качества предусмотрен режим реверса. Машина выпускается с облицовкой из нержавеющей стали

Производительность, кг/час, не менее	300
Производительность при повторном измельчении, кг/час, не менее	100
Мощн. установленного двигателя, кВт	1,5
Номинальная потребляемая мощн., кВт	2,2
Питающая электросеть (род тока, напряжение, частота)	однофазная переменный 220 В, 50 Гц
Частота вращения шнека, об/мин	185
Габаритные размеры, мм, не более	560x500x420
Масса, кг, не более	39

Примечание: практическая производительность мясорубки зависит от скорости подачи оператором порезанного кусочками продукта к шнеку, сортности перерабатываемого мяса, качества заточки инструмента.





## СМЕННЫЕ ДИСКИ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ПРОДУКТОВ (входят в комплектацию МПО и МПР)

№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5	№ 6
<b>Диск шинковочный</b> 13.00.00 (нарезка соломкой 4х3 мм)	<b>Диск тонкого измельчения</b> 12.00.00 (для драпировки)	<b>Нож комбинированный</b> 14.00.00 (нарезка брусочками 5х10 мм)	<b>Нож для нарезки соломкой 2х2 мм</b> 04.16.00 (по-корейски)	<b>Диск терочный</b> 11.00.00 (нарезка размером 1,3х3,5 мм)	<b>Нож дисковый</b> 10.00.00 (нарезка ломтиками толщиной 2 мм)

video



## МАШИНЫ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ ОВОЩЕЙ МПО-1

Предназначены для протирки вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, жидких каш, гороха, фасоли, яблок, творога и т. д.), нарезки сырых и вареных продуктов на частицы разных форм, тонкого измельчения картофеля, моркови, шинковки капусты. Алюминиевая рабочая камера объединена с несущим корпусом; двигатель бескорпусного исполнения (уменьшение габаритов); применение более надежного поликлинового ремня; гладкий ведомый шкив и упрощение сборки машины. Облицовка из нержавеющей стали.

- МПО-1 для нарезки сырых и вареных, протирки вареных продуктов (комплектуется дисками №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)
- МПО-1-01 для протирки вареных продуктов (комплектуется дисками №: 11, 12)
- МПО-1-02 для нарезки сырых и вареных продуктов (комплектуется дисками №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8)
- МПО-1-03 (привод на 220В) для нарезки сырых и вареных продуктов (комплектуется дисками №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8)



	МПО-1	МПО-1-01	МПО-1-02	МПО-1-03
Производительность при нарезке сырого картофеля кружочками (ломтиками) толщиной 10 мм	350	--	350	350
Производительность при протирке картофеля, кг/час, не менее	600	600	--	--
Количество видов нарезки	9	--	8	8
Количество видов протирки	2	2	--	--
Мощность установленного двигателя, кВт	0,75	0,75	0,55	0,55
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,0	1,0	0,82	0,8
Питающая электросеть (род тока, напряжение, частота)		трехфазная переменный, 380 В, 50 Гц		перем. 220 В, 50 Гц
Габаритные размеры, мм, не более (ДхШхВ)	490 300 720	490 300 700	490 280 720	490 280 720
Масса, кг, не более	33	25	29,5	29,5

## СМЕННЫЕ ДИСКИ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ПРОДУКТОВ (ВХОДЯТ В КОМПЛЕКТАЦИЮ МПО И МПР)

№ 7

**Решетка ножевая 10x10 04.03.00** (нарезка кубиками 10x10x10 мм, при использовании с ножом дисковым 10 мм 04.06.00)



№ 8

**Нож дисковый 10 мм 04.06.00** (нарезка ломтиками толщиной 10 мм, нарезка кубиками 10x10x10 мм, при использовании с решеткой ножевой 10x10 мм 04.03.00)



№ 9

**Решетка ножевая 10 мм 07.00.00** (нарезка брусочками сечением 10x10 мм (картофель фри), при использовании с ножом для нарезки 10 мм 08.00.00)



№ 10

**Нож для нарезки 10 мм 08.00.00** (нарезка ломтиками толщиной 10 мм, нарезка брусочками сечением 10x10 мм (картофель фри) при использовании с решеткой ножевой 10 мм 07.00.00)



№ 11

**Диск протирочный 00.00.04** с отверстиями диаметром 4 мм



№ 12

**Диск протирочный 00.00.05** с отверстиями диаметром 1,5 мм



video



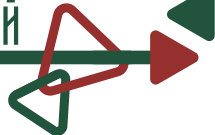
## МАШИНЫ ПРОТИРОЧНО-РЕЗАТЕЛЬНЫЕ МПР-350М

Предназначены для протирки вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, жидких каш, гороха, фасоли, яблок, творога и т. д.), нарезки сырых и вареных продуктов (картофеля, свёклы, моркови, лука, репы, брюквы, огурцов, томатов и т. д.) на частицы разных форм, тонкого измельчения картофеля, моркови, шинковки капусты. Облицовка из нержавеющей стали.

- МПР-350М для нарезки сырых и вареных, протирки вареных продуктов (комплектуется дисками №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12)
- МПР-350М-01 для протирки вареных продуктов (комплектуется дисками №: 11, 12)
- МПР-350М-02 для нарезки сырых и вареных продуктов (комплектуется дисками №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8)



	МПР-350М	МПР-350М-01	МПР-350М-02
Производительность при нарезке сырого картофеля кружочками (ломтиками) толщиной 10 мм	350	--	350
Производительность при протирке картофеля, кг/час, не менее	600	600	--
Количество видов нарезки	9	--	8
Количество видов протирки	2	2	--
Мощность установленного двигателя, кВт	0,75	0,75	0,37
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,0	1,0	0,545
Питающая электросеть (род тока, напряжение, частота)	трехфазная, переменный, 380 В, 50 Гц		
Габаритные размеры, мм, не более (ДхШхВ)	600 340 650	600 340 650	600 300 650
Масса, кг, не более	36	27	30



## МАШИНЫ ОЧИСТКИ ОВОЩЕЙ МОК-300У и МОК-150У



Машины картофелеочистительные предназначены для очистки картофеля и корнеплодов (свекла, морковь) от кожуры на предприятиях общественного питания.

Машины выполнены в напольном варианте с облицовкой из нержавеющей стали.

### Основные отличительные особенности данных машин от ранее выпускаемых:

- Боковой сливной патрубок (из нержавеющей стали) позволяет устанавливать под него мезгосборник (из нержавеющей стали), который в свою очередь поставляется в комплекте с машинами;
- Встроено реле времени, позволяющее устанавливать режим оптимальной очистки и экономить электроэнергию;
- Уменьшена габаритная высота машин, что повысило их устойчивость при работе.



Воронка изготавливается из прозрачного пластика для возможности отслеживания процесса очистки



*абразивный диск  
новой конструкции*

	МОК-300У	МОК-150У
Производительность, кг/час, не менее	300	150
Время на обработку, мин., не более	2,0	2,0
Количество картофеля в рабочей камере, кг, не более	10	7
Количество дисков абразивных в комплекте	2	2
Мощность установленного двигателя, кВт	0,55	0,37
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,75	0,51
Частота вращения электродвигателя, об/мин	1500	1500
Питающая электросеть: - род тока - номинальное напряжение, В - частота тока, Гц	трехфазная переменный 380 50	
Габаритные размеры, мм, не более: - длина - ширина - высота	580 480 850	580 480 800
Масса, кг, не более	35	34

## МАШИНЫ КАРТОФЕЛЕОЧИСТИТЕЛЬНЫЕ МОК-300М и МОК-150М



Машины картофелеочистительные предназначены для очистки картофеля и корнеплодов (свекла, морковь) от кожуры на предприятиях общественного питания.

Машины выполнены в напольном варианте с облицовкой из нержавеющей стали.

	МОК-300М	МОК-150М
Производительность, кг/час, не менее	300	150
Время на обработку, мин., не более	2,0	2,0
Количество картофеля в рабочей камере, кг, не более	10	7
Количество дисков абразивных в комплекте	2	2
Мощность установленного двигателя, кВт	0,55	0,55
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,75	0,75
Частота вращения электродвигателя, об/мин	1500	1500
Питающая электросеть: - род тока - номинальное напряжение, В - частота тока, Гц		трехфазная переменный 380 50
Габаритные размеры, мм, не более:		
- длина	650	650
- ширина	450	450
- высота	870	820
Масса, кг, не более	41	37



Воронка изготавливается из прозрачного пластика для возможности отслеживания процесса очистки



*абразивный диск  
новой конструкции*



# МИКСЕРЫ

## МИКСЕРЫ ПЛАНЕТАРНЫЕ МП-10 и МП-10-01



Семискоростные миксеры планетарные МП-10 и МП-10-01 предназначены для замеса теста различной консистенции в цехах выпечки и изготовления хлеба, пиццы, печенья, пирожных, тортов; перемешивания паштетов, пюре, майонеза, соусов и других пищевых смесей; взбивания сливок, мороженого, кремов; перемешивания фарша и т. д. на предприятиях пищевой промышленности и других организациях по производству продуктов питания. Миксеры снабжены тремя легко устанавливаемыми инструментами: венчиком, лопаткой, спиралью, которые позволяют взбивать, смешивать, замешивать любой продукт питания. Автоматический регулятор скорости, установленный в миксерах, позволяет устанавливать необходимые частоты вращения инструмента к различным типам замешивания. Съемная дежа, а также быстрая смена и установка инструмента позволяет уменьшить время работы оператора. Основание миксеров покрашено краской, не допускающей царапин, легко чистящееся. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали. Миксеры настольного варианта.



	МП-10	МП-10-01
Производительность, кг/час, не менее		
- при замесе дрожжевого теста	16	16
- при взбивании сливок	40	40
Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более (для дрожжевого теста)	4	4
Мощность установленного двигателя, Вт	370	370
Номинальная потребляемая мощность, Вт	550	550
Емкость дежи, л	10	10
Число скоростей	7	Плавная регулировка
Номинальное напряжение, В	380	220
Род тока	трехфазный, переменный	однофазный, переменный
Частота тока, Гц	50	50
Частота вращения инструмента, об./мин, min/max	90/500	90/500
Частота вращения вокруг оси дежи, об./мин min/max	25/140	25/140
Габаритные размеры, мм, не более		
длина	570	570
ширина	420	420
высота	780	780
Масса, кг, не более	47	47

## МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ МП-20



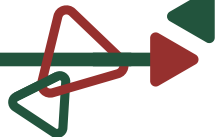
**Семискоростной миксер планетарный МП-20** предназначен для замеса теста различной консистенции в цехах выпечки и изготовления хлеба, пиццы, печенья, пирожных, тортов; перемешивания паштетов, пюре, майонеза, соусов и других пищевых смесей; взбивания сливок, мороженого, кремов; перемешивания фарша и т. д. на предприятиях пищевой промышленности и других организациях по производству продуктов питания. Миксер снабжен тремя легко устанавливаемыми инструментами: венчиком, лопаткой, спиралью, которые позволяют взбивать, смешивать, замешивать любой продукт питания. Автоматический регулятор скорости, установленный в миксере, позволяет устанавливать необходимые частоты вращения инструмента к различным типам замешивания. Съемная дежа и установка инструмента позволяют уменьшить время работы оператора. Основание миксера покрашено краской, не допускающей царапин, легко чистящееся. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали. Миксер настольного варианта.



Производительность, кг/час, не менее	
- при замесе дрожжевого теста	32
- при взбивании сливок	80
Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более (для дрожжевого теста)	8
Мощность установленного двигателя, кВт	0,75
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,1
Емкость дежи, л	20
Число скоростей	7
Номинальное напряжение, В	380
Род тока	трехфазный, переменный
Частота тока, Гц	50
Частота вращения инструмента, об./мин min/max	90/500
Частота вращения вокруг оси дежи, об./мин min/max	25/140
Габаритные размеры, мм, не более	
длина	650
ширина	520
высота	870
Масса, кг, не более	65



## МАШИНЫ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ



### МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ MT-25



Предназначена для замеса не только дрожжевого, но и крутого теста на малых хлебопекарных предприятиях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания. Отличается простотой эксплуатации и обслуживания, отвечает всем установленным требованиям гигиены и безопасности. Электропривод машины вращает дежу и спираль одновременно. Этим совместным вращением и обеспечивается тщательное вымешивание теста. Для предохранения обслуживающего персонала от травм вращающейся спиралью на дежу установлена крышка, конструкция которой облегчает добавление ингредиентов муки, воды и др. Применена цепная передача, позволяющая передавать большие нагрузки с постоянным передаточным числом. Машина полностью изготовлена из металла.

Производительность, кг/час, не менее	65
Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более дрожжевого крутого (при влажности не менее 46%)	16 8
Мощность установленного двигателя, кВт	0,75
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,1
Вместимость дежи, л	20
Питающая электросеть:	трёхфазная переменный
род тока	330
номинальное напряжение, В	50
частота, Гц	
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	650
ширина	400
высота	685
Масса, кг, не более	66

### МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ MT-12



Предназначена для замеса дрожжевого теста на малых пекарнях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания. Электропривод машины вращает дежу и спираль одновременно. Этим совместным вращением и обеспечивается тщательное перемешивание. Особая форма спирали позволяет замешивать даже небольшое количество теста. Для предохранения обслуживающего персонала от травм вращающейся спиралью на дежу установлена крышка, конструкция которой облегчает добавление ингредиентов муки, воды и др. Применена цепная передача, позволяющая передавать большие нагрузки с постоянным передаточным числом. Машина полностью изготовлена из металла.

Производительность, кг/час, не менее	50
Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более дрожжевого крутого (при влажности не менее 46%)	12 4
Мощность установленного двигателя, кВт	0,55
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,81
Вместимость дежи, л	16
Питающая электросеть:	переменный
род тока	220
номинальное напряжение, В	50
частота, Гц	
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	625
ширина	350
высота	685
Масса, кг, не более	63



## МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ ДВУХСКОРОСТНАЯ MT-25-01



Машина тестомесильная двухскоростная MT-25-01 предназначена для интенсивного замеса дрожжевого и крутого теста на малых хлебопекарных предприятиях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания. Первая скорость предназначена для перемешивания сырья, вторая — для быстрого и качественного замеса теста. Электропривод машины вращает дежу, наполненную смесью для приготовления теста. Одновременно с вращением дежи вращается спираль, которая перемешивает тесто. Совместным вращением дежи вокруг своей оси и спирали внутри дежи обеспечивается тщательное вымешивание теста.

Применена цепная передача, позволяющая передавать большие нагрузки с постоянным передаточным числом. Машина полностью изготовлена из металла.

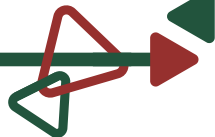
Для модели MT-25-01 предусмотрена работа в трех режимах:

**Режим 1:** В этом режиме машина работает на первой, более низкой скорости (обороты дежи — 12 об/мин., обороты спирали — 120 об/мин.) вращения инструмента;

**Режим 2:** В этом режиме машина работает на второй, более высокой скорости (обороты дежи — 24 об/мин., обороты спирали — 240 об/мин.) вращения инструмента;

**Режим 3:** После включения кнопкой «ПУСК» машина вначале работает на первой (более низкой) скорости в течение времени, обусловленного установкой аппарата реле времени на панели электрооборудования. По истечении этого времени машина автоматически переключается на вторую (более высокую) скорость вращения инструмента и работает на ней до отключения кнопкой «СТОП». Для предохранения обслуживающего персонала от травм вращающейся спиралью на дежу установлена крышка, которая снабжена микровыключателем, при срабатывании которого машина останавливается.

Производительность, кг/ч, не менее	95
Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более дрожжевого крутого (при влажности не менее 46%)	16 8
Мощность установленного электродвигателя, кВт	0,71/0,85
Номинальная потребляемая мощность, кВт, не более	1,1/1,3
Вместимость дежи, л	20
Питающая электросеть:	трехфазная переменный
род тока	380
номинальное напряжение, В	50
частота, Гц	
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	650
ширина	400
высота	685
Масса, кг, не более	68



## МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ ДВУХСКОРОСТНАЯ MT-60

video



**Машина тестомесильная двухскоростная MT-60** предназначена для интенсивного замеса дрожжевого и круглого теста на малых хлебопекарных предприятиях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания. Первая скорость предназначена для перемешивания ингредиентов теста (что предотвращает распыление муки), вторая скорость (увеличенная) – для интенсивного замеса любого теста, при влажности 39-54%. Применение двухскоростного двигателя позволяет увеличить производительность машины по сравнению с аналогичными машинами других производителей.

**Данная машина оснащена подъемной головкой с месильным органом.**

Электропривод машины вращает дежу, наполненную смесью для приготовления теста. Одновременно с вращением дежи вращается спираль, которая перемешивает тесто. Совместным вращением дежи вокруг своей оси и спирали внутри дежи обеспечивается тщательное вымешивание теста.

Применена цепная передача, позволяющая передавать большие нагрузки с постоянным передаточным числом. Машина полностью изготовлена из металла.

Производительность, кг/ч, не менее	200
Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более	48
дрожжевого	25
круглого (при влажности не менее 46%)	
Мощность установленного двигателя, кВт	1,0/1,7
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,43/2,15
Вместимость дежи, л	60
Питающая электросеть:	трехфазная
род тока	переменный
номинальное напряжение, В	380
частота, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	905
ширина	535
высота	895
Высота с поднятым месильным органом	1460
Масса, кг, не более	132

## МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ ДВУХСКОРОСТНАЯ МТ-30



**Машина тестомесильная двухскоростная МТ-30** с двухскоростным двигателем предназначена для интенсивного замеса дрожжевого и круглого теста на малых хлебопекарных предприятиях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания. **Машина оснащена съемной дежей и подъемной головкой с месильным органом.** Первая скорость предназначена для перемешивания ингредиентов теста (что предотвращает распыление муки), вторая – для замеса теста любой густоты. Двухскоростной двигатель позволяет увеличить производительность машины по сравнению с аналогами других производителей. Электропривод машины вращает одновременно дежу с тестом и спираль, которая перемешивает тесто. Благодаря этой технологии обеспечивается тщательное вымешивание теста. Применена цепная передача, позволяющая передавать большие нагрузки с постоянным передаточным числом. Машина полностью изготовлена из металла.



Для моделей МТ-60 и МТ-30 предусмотрена работа в трех режимах:

**Режим 1:** В этом режиме машина работает на первой, более низкой скорости (обороты дежи – 12 об/мин., обороты спирали – 120 об/мин.) вращения инструмента;

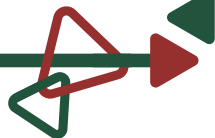
**Режим 2:** В этом режиме машина работает на второй, более высокой скорости (обороты дежи – 24 об/мин., обороты спирали – 240 об/мин.) вращения инструмента;

**Режим 3:** После включения кнопкой «ПУСК» машина вначале работает на первой (более низкой) скорости в течение времени, обусловленного установкой аппарата реле времени на панели электрооборудования. По истечении этого времени машина автоматически переключается на вторую (более высокую) скорость вращения инструмента и работает на ней до отключения кнопкой «СТОП». Для предохранения обслуживающего персонала от травм вращающейся спиралью на дежу установлена крышка, которая снабжена микровыключателем, при срабатывании которого машина останавливается.

Производительность, кг/ч, не менее	110
Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более	25
дрожжевого	12
круглого (при влажности не менее 46%)	
Мощность установленного электродвигателя, кВт	0,8/1,32
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,3/1,8
Вместимость дежи, л	32
Питающая электросеть:	трехфазная
род тока	переменный
номинальное напряжение, В	380
частота, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	790
ширина	430
высота	800
Высота с поднятым месильным органом	1250
Масса, кг, не более	117



# СЛАЙСЕРЫ



## СЛАЙСЕР ЛР-220

Слайсер ЛР-220 предназначен для нарезки мясных, колбасных изделий, сыра и других пищевых продуктов. Применяется в сфере торговли и гастрономии.

Нарезаемый продукт кладется на лоток и закрепляется с помощью прижимного устройства. Слайсер обеспечивает быструю и точную нарезку ломтиков заданной толщины (регулируемая толщина резки 0-13 мм.), оснащен встроенной точилкой для ножа. Для безопасного использования слайсера дисковый нож помещен в защитный кожух. Конструкция машины обеспечивает легкое и плавное перемещение подающего лотка. Литое основание. Дисковый нож выполнен из нержавеющей стали. Энергосберегающий мотор с охлаждающим вентилятором и водостойкий выключатель обеспечивают установленные меры безопасности.



Тип	Полуавтоматический, с ручной подачей продукта
Диаметр ножа дискового, мм	220
Толщина нарезки, мм	0...13
Мощность установленного двигателя, кВт	0,13
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,21
Частота вращения двигателя, об/мин	1400
Частота вращения ножа дискового, об/мин	470
род тока	переменный
номинальное напряжение, В	220
частота, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	410
ширина	400
высота	370
Масса, кг, не более	15

## СЛАЙСЕР ЛР-250

**Слайсер ЛР-250** предназначен для точной нарезки ломтиками любых продуктов от колбас до твердых сыров без отходов (регулируемая толщина резки 0-17 мм.), оснащен встроенной точилкой для ножа. Применяется в сфере торговли и гастрономии.

Нарезаемый продукт кладется на лоток и закрепляется с помощью прижимного устройства. Для безопасного использования слайсера дисковый нож помещен в защитный кожух. Конструкция машины обеспечивает легкое и плавное перемещение подающего лотка. Литое основание. Дисковый нож выполнен из нержавеющей стали. Энергосберегающий мотор с охлаждающим вентилятором и водостойкий выключатель обеспечивают установленные меры безопасности.



Тип	Полуавтоматический, с ручной подачей продукта
Диаметр ножа дискового, мм	250
Толщина нарезки, мм	0...17
Мощность установленного двигателя, кВт	0,13
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,24
Частота вращения двигателя, об/мин	1400
Частота вращения ножа дискового, об/мин	470
род тока	переменный
номинальное напряжение, В	220
частота, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	480
ширина	450
высота	410
Масса, кг, не более	20

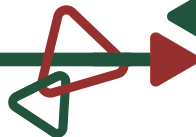
## СЛАЙСЕР ЛР-300

**Слайсер ЛР-300** предназначен для точной нарезки ломтиками любых продуктов от колбас до твердых сыров без отходов (регулируемая толщина резки 0-18 мм.), оснащен встроенной точилкой для ножа. Применяется в сфере торговли и гастрономии.

Нарезаемый продукт кладется на лоток и закрепляется с помощью прижимного устройства. Для безопасного использования слайсера дисковый нож помещен в защитный кожух. Конструкция машины обеспечивает легкое и плавное перемещение подающего лотка. Литое основание. Дисковый нож выполнен из нержавеющей стали. Энергосберегающий мотор с охлаждающим вентилятором и водостойкий выключатель обеспечивают установленные меры безопасности.



Тип	Полуавтоматический, с ручной подачей продукта
Диаметр ножа дискового, мм	300
Толщина нарезки, мм	0...18
Мощность установленного двигателя, кВт	0,16
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,27
Частота вращения двигателя, об/мин	1400
Частота вращения ножа дискового, об/мин	470
род тока	переменный
номинальное напряжение, В	220
частота, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	600
ширина	550
высота	450
Масса, кг, не более	28,5



## МИКСЕРЫ ПЛАНЕТАРНЫЕ МП-5 и МП-7



Миксеры планетарные МП-5, МП-7 предназначены для замеса теста пиццы, печенья, пирожных, тортов; перемешивания паштетов, пюре, майонеза, соусов и других пищевых смесей; взбивания сливок, мороженого, кремов; перемешивания фарша и т. д.

Миксеры снабжены тремя быстросменными инструментами: венчиком, лопаткой и крючком для различных видов работ (взбивание жидких ингредиентов, сливок или яиц; перемешивание различных смесей измельченных ингредиентов или начинок; или замешивание теста соответственно).

Съемная дежа и быстрая смена и установка инструментов позволяет уменьшить время работы оператора. А правильный выбор инструмента повышает производительность и увеличивает рабочий ресурс миксеров.

	МП-5	МП-7
Одновременная загрузка ингредиентов		
при замесе теста, кг, не более	0,5	0,6
при взбивании сливок, кг, не более	1,3	1,5
при взбивании яиц, шт, не более	12	14
Номинальная потребляемая мощность, Вт, не более	370	510
Емкость дежи, л, не менее	5	7
Переключение скоростей	бесступенчатое регулирование	
вращение инструмента, об/мин	75 - 660	
Питающая сеть:		
род тока	переменный	
номинальное напряжение, В	220	
частота тока, Гц	50	
Габаритные размеры, мм, не более		
длина	420	420
ширина	240	240
высота	420	430
Масса, кг, не более	13	15

# СОКОВЫЖИМАЛКА-ПРЕСС (ПРЕСС ВИНТОВОЙ РУЧНОЙ ПВР-01)

video



Предназначен для выжимания соков из ягод, измельченных фруктов и овощей в домашних условиях. Удачно подходит для удаления (отжима) жидкости из тертого картофеля при приготовления вкуснейшего блюда – традиционных литовских цепелинов.

Прессовая соковыжималка работает по принципу холодного отжима, т.е. не нагревает продукт во время отжима. Это позволяет сохранить все полезные свойства плодов. К тому же, такие приборы подходят для отжима сока из любых фруктов, ягод и овощей. Пресс-соковыжималка дает больше сока, чем центробежная модель. Отсюда вытекают главные преимущества соковыжималок данного типа – получение большего количества чистого сока с сохранением витаминов, энзимов и других полезных свойств.

Тип	винтовой
Вместимость сетки, л, не менее	6,0
Внутренний диаметр сетки, мм	225
Габаритные размеры, мм, не более	
длина	422
ширина	350
высота	370...550
Масса, кг, не более	11

Данное изделие возможно применять на дачах или в местности, где по каким-либо причинам отсутствует электроэнергия.

Состоит из сварной рамы, поддона, диска нажимного, сетки с отверстиями, винта и оси с ручкам, тарелки и мешка льняного. Все детали, контактирующие с сырьем и соком, выполнены из пищевой нержавеющей стали, не поддающейся коррозии. Это значит что соки, получаемые с помощью нашего пресса, — самого высокого качества, пригодные не только для консервации, но и для виноделия.

Принцип работы пресса прост: путем вращения винта вручную. Перед началом работы твердые сорта фруктов и овощей необходимо измельчить. В тарелке для удобства пользования предусмотрен желоб для сбора и отвода сока.

Благодаря нашему прессу Вы всегда и без усилий сможете радовать себя и свою семью вкусными свежими витаминами летом и делать заготовки соков на зиму.



## **Главные принципы нашей деятельности на протяжении всего существования остаются неизменными: профессионализм, качество, традиции!**

Открытое акционерное общество «Торгмаш» известно как производитель качественного, отвечающего установленным нормам и стандартам механического оборудования для очистки, нарезки и измельчения овощей, фруктов, а также измельчения мяса на профессиональной кухне. Технологическое оснащение, постоянное внимание к потребностям рынка, опыт, профессионализм и применение их при производстве оборудования привели предприятие к достижению намеченных целей, новых идей и моделей. Мы производим своё оборудование с помощью новейших технологий, которые влияют на скорость и эффективность производства. К тому же, мы всегда внимательно относимся к сервисному обслуживанию наших машин. Практически все комплектующие производятся непосредственно на нашем предприятии.

ОАО «Торгмаш» имеет уже более чем полувековую историю, и, судя по географии и объёмам поставок своей продукции, и по сей день является одним из ведущих предприятий в области торгового машиностроения в странах СНГ и дальнего зарубежья.

**Мы специализируемся  
в области производства  
торгово-технологического  
оборудования  
и предлагаем  
лучшее соотношение  
цены и качества.**

Деятельность предприятия направлена не только на производство механического оборудования, но и на деловое взаимовыгодное сотрудничество с нашими покупателями, а также расширение товаропроводящей сети в странах СНГ и Европе. Оборудование, изготовленное на ОАО «Торгмаш» - одним из стабильно работающих и перспективных предприятий в Республике Беларусь - синоним надёжного и технологически передового оборудования.

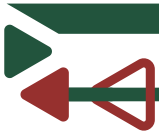
Вся выпускаемая продукция проходит обязательную сертификацию, имеет Сертификат соответствия Таможенного союза, Декларацию о соответствии единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям, Декларацию про відповідність продукції вимогам технічних регламентів.

Свидетельством признания заслуг предприятия на международном уровне и высокого качества производимой продукции являются полученные в 2009 году Сертификаты соответствия директивам Евросоюза-СЕ и Сертификаты безопасности-В.

В 2015 году мы стали лауреатами Премии Правительства Республики Беларусь за достижение значительных результатов в области качества и конкурентоспособности производимой продукции, внедрение инновационных технологий.

В апреле 2017 года решением Брестского областного исполнительного комитета от 18.04.2017 № 246 ОАО «Торгмаш» присуждена Премия Брестского областного исполнительного комитета за достижения в области качества в 2016 году, которая подтвердила статус предприятия, — одного из ведущих промышленных предприятий на областном уровне.











225409, Беларусь,  
г. Барановичи,  
ул. Чернышевского, 61.



(+375 163) 42-26-96  
(+375 163) 42-25-75  
(+375 163) 42-19-22 (факс)



[www.beltorgmash.com](http://www.beltorgmash.com)  
[marketing@beltorgmash.com](mailto:marketing@beltorgmash.com)

<https://www.instagram.com/beltorgmash>

<https://www.facebook.com/beltorgmash>

<https://twitter.com/beltorgmash>

[https://www.youtube.com/channel/UC0gX8JQHcP\\_bqZ4EMhnq9fw](https://www.youtube.com/channel/UC0gX8JQHcP_bqZ4EMhnq9fw)

video

