БЕЛАРУСЬ
ТОРГМАШ
БАРАНОВИЧИ

ПРОИЗВОДСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО КУХОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ

для HoReCa и Retail

ПРОФЕССИОНАЛЫ
НАМ
ДОВЕРЯЮТ!



BELTORGMASH

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 свое оборудование с помощью новейших технологий, которые влияют на скорость и эффективность производства. Практически все комплектующие производятся непосредственно на нашем предприятии.

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

Деятельность предприятия направлена на производство механического оборудования и на деловое взаимовыгодное сотрудничество с нашими покупателями, а также расширение товаропроводящей сети в странах СНГ, Европы, Азии, Африки. Оборудование, изготовленное на ОАО «Торгмаш» – одном из стабильно работающих предприятий в Республике Беларусь – синоним надежного и технологически передового оборудования. Общество включено в реестр добросовестных партнеров БелТПП.

Вся выпускаемая продукция проходит обязательную сертификацию, имеет Сертификат соответствия ЕАЭС, Декларацию о соответствии ЕАЭС, включена в Евразийский реестр промышленных товаров государств-членов ЕАЭС (идентификационный номер производителя - 200166490).

Вся продукция выпускается в соответствии с требованиями стандарта СТБ ISO 9001-2015.



www.beltorgmash.com

+375 44 7430737
+375 44 7430734

Содержание

Мясорыхлители ТМ-1, ТМ-1-01, ТМ-1-02, ТМ-1-03 – **НОВИНКА!** 2-3
Миксеры ручные погружные МР-2, МР-3, МР-5 4-5
Машины для измельчения мяса МИМ-80, МИМ-80-01 Мясорубки МИМ-150 и МИМ-150-01 6
Мясорубки МИМ-300М и МИМ-300М-01 7
Мясорубки МИМ-350 8
Мясорубки МИМ-600М 9
Мясорубки МИМ-300 и МИМ-600 10
Мясорубки МИМ-300П и МИМ-600П (с педалью) 11
Слайсер ЛР-220 12
Слайсеры ЛР-250 и ЛР-300 13
Куттер КМ-9 14
Шприцы колбасные вертикальные ШКВ-3 и ШКВ-5 15
Овощерезка МПО-150 16-17
Машины для переработки овощей МПО-1 18-19
Машины протирочно-резательные МПР-350М 20-21
Машина очистки корнеплодов МОК-400Л (лукочистка) 22
Машина очистки корнеплодов МОК-400 23
Машины очистки корнеплодов МОК-300У и МОК-150У 24
Машины картофелеочистительные МОК-300М и МОК-150М 25
Миксеры планетарные МП-5 и МП-7 26
Миксер планетарный с сенсорным управлением МП-7С – **НОВИНКА!** 27
Миксеры планетарные МП-10 и МП-10-01 28
Миксеры планетарные МП-20 и МП-20-01 29
Миксер планетарный МП-30 30
Миксер планетарный МП-40 31
Миксеры для молочных коктейлей МК-1-1 и МК-2-1 – **НОВИНКА!** 32
Гастроемкости – **НОВИНКА!** 33
Машины тестомесильные МТ-12 и МТ-25 34
Машина тестомесильная МТ-25-01 35
Машина тестомесильная двухскоростная МТ-30 (съемная дежа) 36
Машина тестомесильная для крутого теста МТК-30 37
Машины тестомесильные двухскоростные МТ-60 и МТ-60М (съемная дежа) 38
Машина тестораскаточная ТРМ-500 39
Пресс винтовой ручной ПВР-1 (соковыжималка-пресс) 40
Гриль угольный ГУ-1 41
Уничтожитель насекомых УН-350 42-43

Мясорыхлители

НОВИНКА

ТМ-1, ТМ-1-01, ТМ-1-02, ТМ-1-03

Предназначены для отбивания, рыхления, надрезания волокон порционных кусков бескостного мяса перед приготовлением на предприятиях торговли, общественного питания (кафе, ресторанах, столовых), детских учреждениях, малых предприятиях торговли.

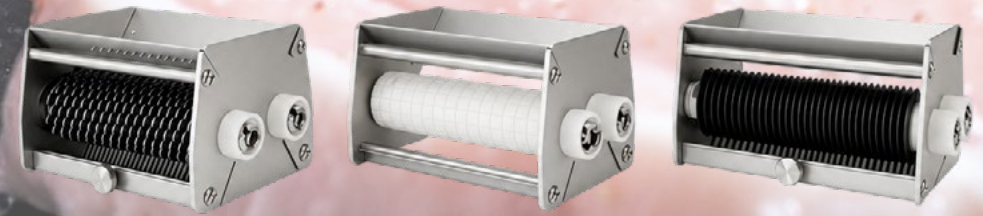
Мясорыхлитель ТМ-1
(с полным комплектом насадок: для рыхления мяса, ломтерезкой, для отбивания мяса).

Мясорыхлитель ТМ-1-01
(с насадкой для рыхления мяса).

Мясорыхлитель ТМ-1-02
(с насадкой-ломтерезкой).

Мясорыхлитель ТМ-1-03
(с насадкой для отбивания мяса).





Мясорыхлитель ТМ-1

	ТМ-1	ТМ-1-01	ТМ-1-02	ТМ-1-03
Установленная мощность, Вт, не более		550		
Номинальная потребляемая мощность, Вт, не более		800		
Частота вращения первого и второго валов, об/мин		120/139		
Габаритные размеры, мм, не более – длина – ширина – высота		 566 256 517		
Питающая электросеть: род тока номинальное напряжение, В частота тока, Гц		 однофазная переменный 230 50		
Длина входного отверстия, мм, не более		190		
Общая длина валов, мм, не более		200		
Масса нетто, кг, не более		25		



Мясорыхлитель ТМ-1-01



Мясорыхлитель ТМ-1-02



Мясорыхлитель ТМ-1-03

Миксеры ручные погружные MP-2, MP-3, MP-5

Миксеры ручные погружные MP-2, MP-3, MP-5 предназначены для взбивания сливок, мороженого, кремов, белков, приготовления супов-пюре, майонеза, соусов, муссов, картофельного и овощного пюре и других пищевых смесей; измельчения твердых продуктов, таких как лед, овощи, фрукты и т. п. и превращения их в смесь; перемешивания продуктов до однородной массы.

Рекомендуются к применению в кафе, ресторанах, столовых и т. п.

На привод легко устанавливаются инструменты: венчик и блендер.

Выпускаются в климатическом исполнении УХЛ 4 ГОСТ 15150-69 при температуре от +1°С до +35°С.

Плавная (бесступенчатая) регулировка скорости.

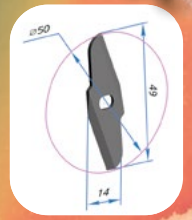
Мощный вентилируемый двигатель.

Специальная форма ручки для удобного захвата и облегчения работы.

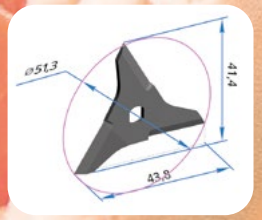
В комплекте ключ для сборки-разборки ножа.



video



Для MP-2



Для MP-3 и MP-5



Нож



Вешалки для принадлежностей MP



Крепление привода



Крепление блендера



	MP-2	MP-3	MP-5
Переключение скоростей	Бесступенчатое регулирование		
Скорость вращения насадок, об/мин	4000–20000	4000–16000	4000–16000
Номинальная потребляемая мощность, Вт, не более	381	485	680
Установленная мощность, Вт	270	350	500
Род тока	переменный		
Номинальное напряжение, В	230		
Частота тока, Гц	50		
Габаритные размеры, мм, не более			
– длина привода	325	400	400
– диаметр привода	79	96	96
Масса привода, кг, не более	1,40	2,1	2,3
Рабочий объем, л, не более	9	30	100

			Модель миксера (привод+инструмент)											
Обозначение	Наименование инструмента	Длина инструмента, мм, не более / масса инструмента, кг, не более	MP-2.Б160	MP-2.Б200	MP-3.Б250	MP-3.Б300	MP-3.Б350	MP-3.Б400	MP-5.Б250	MP-5.Б300	MP-5.Б350	MP-5.Б400	MP-5.Б450	MP-5.Б500
Б160.00.000	Блендер	160 / 0,53	1											
Б200.00.000	Блендер	200 / 0,58		1										
Б250.00.000	Блендер	250 / 0,93			1				1					
Б300.00.000	Блендер	300 / 1,05				1				1				
Б350.00.000	Блендер	350 / 1,15					1				1			
Б400.00.000	Блендер	400 / 1,26						1				1		
Б450.00.000	Блендер	450 / 1,37											1	
Б500.00.000	Блендер	500 / 1,6												1
Комплект инструментов (покупается отдельно)														
В185.00.000	Венчик	185 / 0,85	1											
В250.00.000	Венчик	250 / 0,9				1					1			

Машины для измельчения мяса МИМ-80 (привод 220V) и МИМ-80-01

	МИМ-80	МИМ-80-01
Производительность, кг/ч, не менее*	80	
Решетки d отверстий, мм	5; 9	
Установленная мощность, Вт	750	
Номинальная потребляемая мощность, Вт, не более	1000	1100
Питающая электросеть (род тока, напряжение, частота тока)	однофазная (переменный, 230 В, 50 Гц)	трехфазная (переменный, 400 В, 50 Гц)
Частота вращения шнека, об/мин	187	
Габаритные размеры, мм, не более**	450×300×580	
Масса, кг, не более	23,5	22,5



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

Облицовка и чаша из нержавеющей стали.

В комплекте насадка для набивки колбас Ø 24 мм



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

Мясорубки МИМ-150 и МИМ-150-01 (привод 220V)

	МИМ-150	МИМ-150-01
Производительность, кг/ч, не менее*	150	
Производительность при повторном измельчении котлетной массы, кг/ч, не менее	50	
Решетки d отверстий, мм	3; 5; 9	
Установленная мощность, кВт	0,75	1,1
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,05	1,47
Питающая электросеть (род тока, напряжение, частота тока)	трехфазная (переменный 400 В, 50 Гц)	однофазная (переменный 230 В, 50 Гц)
Частота вращения шнека, об/мин	185	
Габаритные размеры, мм, не более**	535×415×490	
Масса, кг, не более	28	27



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

Облицовка и чаша из нержавеющей стали.

В комплекте насадки для набивки колбас Ø 24 мм и Ø 14 мм.



Набор для мелкого измельчения



Набор для крупного измельчения

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

** Размер, учитывающий высоту толкача.

Мясорубки МИМ-300М и МИМ-300М-01

(привод 220V)



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

В мясорубках МИМ-300М и МИМ-300М-01 установлен червячный редуктор, позволяющий перерабатывать даже сильно жилованное мясо.

Для удобства работы на мясорубках в случае остановки шнека при переработке мясопродуктов низкого качества предусмотрен режим реверса. Облицовка и чаша из нержавеющей стали.

В комплекте насадка для набивки колбас Ø 24 мм.



Набор для мелкого измельчения



Набор для крупного измельчения

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

	МИМ-300М	МИМ-300М-01
Производительность, кг/ч, не менее*	300	300
Производительность при повторном измельчении котлетной массы, кг/ч, не менее	100	100
Решетки d отверстий, мм	3; 5; 9	
Установленная мощность, кВт	1,1	1,5
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,44	2,2
Питающая электросеть Род тока Номинальное напряжение, В Частота тока, Гц	трехфазная переменный 380 50	однофазная переменный 220 50
Частота вращения шнека, об/мин	185	185
Габаритные размеры, мм, не более – длина – ширина – высота	 557 483 409	 560 480 410
Масса, кг, не более	35	39

Мясорубки МИМ-350

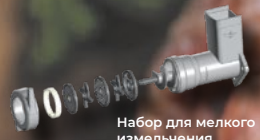


Предназначены для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы на предприятиях общественного питания.

В мясорубках МИМ-350 установлены червячные редукторы, позволяющие перерабатывать даже сильно жилованное мясо.

Для удобства работы на мясорубках в случае остановки шнека при переработке мясопродуктов низкого качества предусмотрен режим реверса. Облицовка и чаша из нержавеющей стали.

В комплекте насадка для набивки колбас Ø 24 мм.



Набор для мелкого измельчения



Набор для крупного измельчения

	МИМ-350
Максимальная производительность, кг/ч, не менее*	350
Производительность при повторном измельчении котлетной массы, кг/ч, не менее	100
Решетки d отверстий, мм	3; 5; 9
Установленная мощность, кВт	1,5
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,91
Питающая электросеть Род тока Номинальное напряжение, В Частота тока, Гц	трехфазная переменный 380 50
Частота вращения шнека, об/мин	185
Габаритные размеры, мм, не более – длина – ширина – высота	 557 483 411
Масса, кг, не более	36

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

Мясорубки МИМ-600М

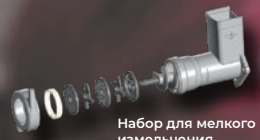


Предназначены для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы на предприятиях общественного питания.

В мясорубках МИМ-600М установлены червячные редукторы, позволяющие перерабатывать даже сильно жилованное мясо.

Для удобства работы на мясорубках в случае остановки шнека при переработке мясопродуктов низкого качества предусмотрен режим реверса. Облицовка и чаша из нержавеющей стали.

В комплекте насадка для набивки колбас Ø 24 мм.



Набор для мелкого измельчения



Набор для крупного измельчения

	МИМ-600М
Максимальная производительность, кг/ч, не менее*	600
Производительность при повторном измельчении котлетной массы, кг/ч, не менее	200
Решетки d отверстий, мм	3; 5; 9
Установленная мощность, кВт	2,2
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,71
Питающая электросеть Род тока Номинальное напряжение, В Частота тока, Гц	трехфазная переменный 380 50
Частота вращения шнека, об/мин	185
Габаритные размеры, мм, не более – длина – ширина – высота	 715 390 525
Масса, кг, не более	52

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

Мясорубки МИМ-300 и МИМ-600



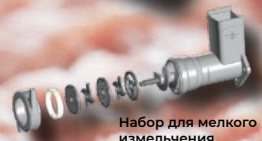
video

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.

Облицовка и чаша из нержавеющей стали.

В комплекте насадка для набивки колбас Ø 24 мм.

	МИМ-300	МИМ-600
Максимальная производительность, кг/ч, не менее*	300	600
Производительность при повторном измельчении котлетной массы, кг/ч, не менее	100	200
Решетки d отверстий, мм	3; 5; 9	
Установленная мощность, кВт	1,5	2,2
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,90	2,71
Питающая электросеть Род тока Номинальное напряжение, В Частота тока, Гц	трехфазная переменный 380 50	
Частота вращения шнека, об/мин	250	
Габаритные размеры, мм, не более – длина – ширина – высота	 650 390 445	 715 390 525
Масса, кг, не более	40	52



Набор для мелкого измельчения



Набор для крупного измельчения

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

Мясорубки МИМ-300П и МИМ-600П

(с педалью)



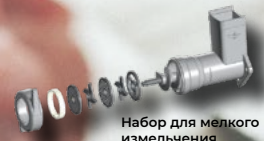
Мясорубки МИМ-300П и МИМ-600П предназначены для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания.

Дополнены педалью для удобства работы оператора! Чтобы начать работу, нажмите кнопку «Пуск». Для запуска механизма нажмите на педаль; он остановится, как только вы отпустите педаль. Это удобно при набивке колбас: работу можно остановить в любой момент.

Облицовка и чаша из нержавеющей стали.

В комплекте насадка для набивки колбас Ø 24 мм.

	МИМ-300П	МИМ-600П
Максимальная производительность, кг/ч, не менее*	300	600
Производительность при повторном измельчении котлетной массы, кг/ч, не менее	100	200
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,90	2,71
Установленная мощность, кВт	1,5	2,2
Питающая электросеть Род тока Номинальное напряжение, В Частота тока, Гц	трехфазная переменный 380 50	
Частота вращения шнека, об/мин	250	
Габаритные размеры, мм, не более – длина – ширина – высота	 650 390 445	 715 390 525
Масса, кг, не более	42	56



Набор для мелкого измельчения



Набор для крупного измельчения

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

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 точную нарезку ломтиков заданной толщины (регулируемая толщина резки 0–13 мм), оснащен встроенной точилкой для ножа. Для безопасного использования слайсера дисковый нож помещен в защитных кожух.

Конструкция машины обеспечивает легкое плавное перемещение подающего лотка. Литое основание.

Дисковый нож выполнен из нержавеющей стали. Энергосберегающий двигатель и водостойкий выключатель обеспечивают установленные меры безопасности.





Тип	полуавтоматический с ручной подачей продукта
Диаметр ножа дискового, мм	220
Толщина нарезки, мм	0...13
Установленная мощность, кВт	0,13
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,21
Частота вращения двигателя, об/мин	1 400
Частота вращения ножа дискового, об/мин	470
Род тока	переменный
Номинальное напряжение, В	220
Частота, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более	
– длина	420
– ширина	400
– высота	370
Масса, кг, не более	15

Слайсеры ЛР-250 и ЛР-300

Слайсеры ЛР-250 и ЛР-300 предназначены для нарезки мясных, колбасных изделий, сыра и других пищевых продуктов, применяется в сфере торговли и гастрономии.

Оснащены встроенной точилкой для ножа.

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 двигатель и водостойкий выключатель обеспечивают установленные меры безопасности.



video

	ЛР-250	ЛР-300
Тип	полуавтоматический, с ручной подачей продукта	
Диаметр ножа дискового, мм	250	300
Толщина нарезки, мм	0...17	0...18
Установленная мощность двигателя, кВт, не более	0,13	0,16
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,24	0,27
Частота вращения двигателя, об/мин	1400	
Частота вращения ножа дискового, об/мин	470	
Питающая электросеть		
Род тока	переменный	
Номинальное напряжение, В	220	
Частота, Гц	50	
Габаритные размеры, мм, не более		
длина	490	600
ширина	460	550
высота	420	450
Масса, кг, не более	19	28,5

Куттер КМ-9



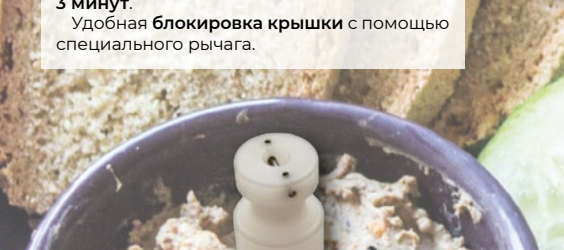
Предназначен для быстрого измельчения, смешивания и взбивания продуктов, приготовления фарша, кремов, паштетов, соусов, муссов и т. п. на предприятиях общественного питания и небольших перерабатывающих предприятиях.

Регулятор скорости.

Специальное отверстие в крышке **для добавления** необходимых ингредиентов в процессе работы.

Переработка продуктов занимает **менее 3 минут**.

Удобная **блокировка крышки** с помощью специального рычага.



Ножевой узел

Вместимость дежи, л	9
Установленная мощность, Вт	700
Номинальная потребляемая мощность, Вт	1000
Габаритные размеры, мм, не более	
– длина	475
– ширина	315
– высота	405
Питающая электросеть	однофазная
Род тока	переменный
Номинальное напряжение, В	230
Частота, Гц	50
Скорость вращения инструмента, об/мин	2300
Масса, кг, не более	26

Шприцы колбасные вертикальные ШКВ-3 и ШКВ-5



video

Предназначены для набивки колбасных оболочек на предприятиях торговли и общественного питания.

В комплекте 4 насадки: Ø 10 мм, Ø 20 мм, Ø 30 мм, Ø 40 мм.

Ручной привод.

Рекомендованная температура эксплуатации от +1 до 30°С.

	ШКВ-3	ШКВ-5
Объем, л	3	5
Массы загружаемого продукта. кг, не более	7	11
Размеры цилиндра, мм		
– диаметр	140	140
– высота цилиндра	200	320
Габаритные размеры, мм, не более		
– ширина	300	300
– длина	340	340
– высота	570	690
Масса шприца, кг, не более	11	12

Овощерезка МПО-150

(привод 220V)

Предназначена для нарезки сырых и вареных овощей на частицы разных форм:
– соломка сечением 2×3 мм;
– ломтики толщиной 2 мм;
– ломтики толщиной 4 мм;
– ломтики толщиной 8 мм;
– фигурные ломтики толщиной 5 мм;
– кубики 8×8×8 мм;
– соломка сечением 4×4 мм.

Принципиально **новая конструкция верхней части корпуса** с несколькими отверстиями, полностью выполненая **из алюминия**, с удобным **механизмом прижима**, легкой установкой дисков, а также небольшие габариты овощерезки делают ее привлекательной и незаменимой на профессиональной кухне.

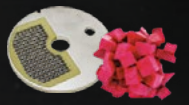
Безопасна, соответствует требованиям технических регламентов Таможенного (Евразийского экономического) союза.



Производительность, кг/ч, не менее*	150
Установленная мощность, Вт	550
Номинальная потребляемая мощность, Вт, не более	810
Питающая электросеть Род тока Номинальное напряжение, В Частота тока, Гц	 однофазная переменный 230 50
Габаритные размеры, мм, не более – длина – ширина – высота	 625 295 585
Масса, кг, не более	30

* Производительность овощерезки устанавливается по картофелю

Сменные диски для измельчения продуктов
(входят в комплектацию МПО)



№ 1. Решетка ножевая 8×8 мм



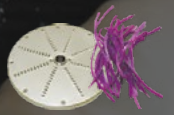
№ 2. Ломтерезка трехножевая 2 мм (нарезка ломтиками толщиной 2 мм)



№ 3. Ломтерезка 8 мм (нарезка ломтиками толщиной 8 мм, также в комплекте с решеткой ножевой (1 диск) – кубики 8×8×8 мм)



№ 4. Ломтерезка фигурная 5 мм (нарезка фигурными ломтиками толщиной 5 мм)



№ 5. Терка 3 мм (терка соломкой сечением 2×3 мм)



№ 6. Ломтерезка двухножевая 4 мм



№ 7. Нож для нарезки соломкой 4×4 мм

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 безкорпусного 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, 13, 14)

– МПО-1-01 для протирки вареных продуктов (комплектуется дисками №: 13, 14)

– МПО-1-02 для нарезки сырых и вареных продуктов (комплектуется дисками №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8)

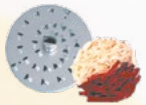
– МПО-1-03 (привод на 220В) для нарезки сырых и вареных продуктов (комплектуется дисками №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8)

– МПО-1-04 для нарезки сырых и вареных, протирки вареных продуктов (комплектуется дисками №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, 14)



video

	МПО-1	МПО-1-01	МПО-1-02	МПО-1-03	МПО-1-04
Производительность, кг/ч, не менее					
– при нарезке сырого картофеля кружочками (ломтиками) толщиной 10 мм	350	–	350	350	350
– при протирке картофеля на диске с отверстиями ⌀ 4 мм	600	600	–	–	600
Количество видов нарезки при полном комплекте рабочих органов	11	–	8	8	9
Количество видов протирки	2	2	–	–	2
Установленная мощность, кВт	0,75	0,75	0,55	0,55	0,75
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,0	1,0	0,82	0,8	0,75
Питающая электросеть (род тока, напряжение, частота)	трехфазная (переменный, 380 В, 50 Гц)			однофазная (переменный, 220 В, 50 Гц)	трехфазн. (переменный, 380 В, 50 Гц)
Габаритные размеры, мм, не более					
– длина	490	490	490	490	490
– ширина	310	310	280	280	310
– высота	715	715	720	720	715
Масса, кг, не более	35	27	29	28	33



№1. Диск шинковочный 13.00.00 (нарезка соломкой 4×3 мм)



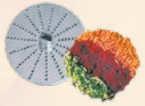
№2. Диск тонкого измельчения 12.00.00 (для драников)



№3. Нож комбинированный 14.00.00 (нарезка брусочками 5×10 мм)



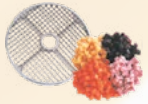
№4. Нож для нарезки соломкой 2×2 мм 04.16.00 (по-корейски)



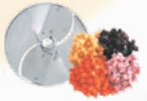
№5. Диск терочный 11.00.00 (нарезка размером 1,3×3,5 мм)



№6. Нож дисковый 10.00.00 (нарезка ломтиками толщиной 2 мм)



№7. Решетка ножевая 10×10 мм 04.03.00 (нарезка кубиками 10×10×10 мм, при использовании с ножом дисковым 04.06.00)



№8. Нож дисковый 10 мм 04.06.00 (нарезка ломтиками толщиной 10 мм, нарезка кубиками 10×10×10 мм, при использовании с решеткой 04.03.00)



№9. Решетка ножевая 10 мм 07.00.00 13.00.00 (нарезка брусочками сечением 10×10 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 10×10 мм (картофель фри), при использовании с решеткой 07.00.00)



№11. Решетка ножевая 8×8 мм 51.00.00 (нарезка кубиками 8×8×8 мм при использовании с ножом дисковым 52.00.00)



№12 Нож дисковый 8 мм 52.00.00 (нарезка ломтиками толщиной 8 мм, нарезка кубиками 8×8×8 мм при использовании с решеткой 51.00.00)



№13. Диск протирочный 00.00.04 с отверстиями диаметром 4 мм



№14. Диск протирочный 00.00.05 с отверстиями диаметром 1,5 мм

ОВОЩЕРЕЗКИ И ПРОТИРОЧНЫЕ МАШИНЫ

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, свеклы, 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, 13, 14)
– МПР-350М-01 для протирки вареных продуктов (комплектуется дисками №: 13, 14
– МПР-350М-02 для нарезки сырых и вареных продуктов (комплектуется дисками №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8)
– МПР-350М-03 для нарезки сырых и вареных, протирки вареных продуктов (комплектуется дисками №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, 14)



	МПР-350М	МПР-350М-01	МПР-350М-02	МПР-350М-03
Производительность кг/ч, не менее – при нарезке сырого картофеля кружочками (ломтиками) толщиной 10 мм – при протирке картофеля	350 600	– 600	350 –	350 600
Количество видов нарезки	11	–	8	9
Количество видов протирки	2	2	–	2
Установленная мощность, кВт	0,75	0,75	0,37	0,75
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,0	1,0	0,545	1,0
Питающая электросеть (род тока, напряжение, частота)	трехфазная (переменный, 380 В, 50 Гц)			
Габаритные размеры, мм, не более – длина – ширина – высота	 600 340 650	 600 340 650	 600 300 650	 600 340 650
Масса, кг, не более	36	27	30	36



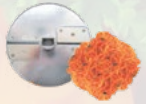
№1. Диск шинковочный 13.00.00 (нарезка соломкой 4×3 мм)



№2. Диск тонкого измельчения 12.00.00 (для драников)



№3. Нож комбинированный 14.00.00 (нарезка брусочками 5×10 мм)



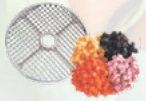
№4. Нож для нарезки соломкой 2×2 мм 04.16.00 (по-корейски)



№5. Диск терочный 11.00.00 (нарезка размером 1,3×3,5 мм)



№6. Нож дисковый 10.00.00 (нарезка ломтиками толщиной 2 мм)



№7. Решетка ножевая 10×10 мм 04.03.00 (нарезка кубиками 10×10×10 мм, при использовании с ножом дисковым 04.06.00)



№8. Нож дисковый 10 мм 04.06.00 (нарезка ломтиками толщиной 10 мм, нарезка кубиками 10×10×10 мм, при использовании с решеткой 04.03.00)

video



№9. Решетка ножевая 10 мм 07.00.00 13.00.00 (нарезка брусочками сечением 10×10 мм (картофель фри), при использовании с ножом для нарезки 10 мм 08.00.00)



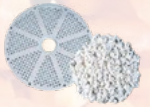
№10. Нож для нарезки 10 мм 08.00.00 (нарезка ломтиками толщиной 10 мм, нарезка брусочками сечением 10×10 мм (картофель фри), при использовании с решеткой 07.00.00)



№11. Решетка ножевая 8×8 мм 51.00.00 (нарезка кубиками 8×8×8 мм при использовании с ножом дисковым 52.00.00)



№12 Нож дисковый 8 мм 52.00.00 (нарезка ломтиками толщиной 8 мм, нарезка кубиками 8×8×8 мм при использовании с решеткой 51.00.00)



№13. Диск протирочный 00.00.04 с отверстиями диаметром 4 мм



№14. Диск протирочный 00.00.05 с отверстиями диаметром 1,5 мм

Машина очистки корнеплодов МОК-400Л



Предназначена **для очистки лука** и других корнеплодов механическим воздействием очищающих инструментов на продукт на предприятиях общественного питания. Выполнена в напольном варианте, **с облицовкой из нержавеющей стали**.

Цельная конструкция корпуса.

Мезгосборник в комплекте.

Новая улучшенная конструкция дверцы разгрузочного люка с эффективным механизмом запирания.

Комплектуется специальным абразивным диском, изготовленным из высокопрочного малоизнашивающегося материала. **Не требует балансировки.**

Электрическая блокировка крышки.





Замок



Люк

Производительность*, кг/ч, не менее: по луку / по картофелю	260 / 460
Степень очистки продукта, %, не менее: по луку / по картофелю	80 / 90
Количество одновременно загружаемого продукта, кг, не более: по луку / по картофелю	8,5 / 11
Величина отходов продукта при очистке, %, не более: по луку / по картофелю	32 / 17
Установленная мощность, Вт, не более	550
Номинальная потребляемая мощность, Вт, не более	780
Габаритные размеры, мм, не более (Д×Ш×В)	605×530×830
Питающая электросеть (род тока, напряжение, частота тока)	трехфазная (переменный, 400 В, 50 Гц
Продолжительность цикла обработки, с, не более: по луку / по картофелю	85 / 120
Масса, кг, не более	40
Пульт управления	выносной на лотке

* Производительность проверяется при 90% полностью очищенного продукта. Очищенным считается продукт, на поверхности которого имеется не более трех участков с кожурой, наибольший размер которых не более 11 мм. После очистки лук может иметь небольшие царапины. Показатели по картофелю достигаются при использовании сетки МОК-400.50.000 + диска абразивного МОК-400.60.000.

Машина очистки корнеплодов МОК-400



video

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

Напольный вариант.

Облицовка из нержавеющей стали, цельная конструкция.

В комплекте мезгосборник.

Новая прозрачная крышка с возможностью контроля процесса очистки и его качества.

Таймер.

Электрическая блокировка работы машины при открытии крышки.

Новая дверца с надежным механизмом запирания.

Улучшенная эргономика: удобное расположение кнопочного узла и таймера, которые вынесены и встроены в пульт.

Производительность, кг/ч, не менее	400
Степени очистки продукта, %, не менее	90
Количество одновременно загружаемого продукта, кг, не более*	14
Величина отходов продукта при очистке, %, не более	20
Количество дисков абразивных в комплекте	2
Установленная мощность, Вт, не более	550
Номинальная потребляемая мощность, Вт, не более	780
Габаритные размеры, мм, не более – длина – ширина – высота	 610 530 830
Питающая электросеть Род тока Номинальное напряжение, В Частота тока, Гц	трехфазная переменный 380 50
Расход холодной воды, л/кг, не более*	1,5
Продолжительность цикла обработки, мин, не более*	2,0
Масса, кг, не более	42
Пульт управления	выносной на лотке

* Значение параметров устанавливается по картофелю



Диск сверху



Замок



Люк

Машины очистки корнеплодов 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.



video



Воронка из прозрачного пластика для возможности отслеживания процесса очистки



Абразивный диск новой конструкции

	МОК-300У	МОК-150У
Производительность, кг/ч, 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
Стенки рабочей камеры	сетка из нержавеющей стали	
Мезгосборник	да, из нержавеющей стали	
Сливной патрубок	да, на боковой стенке	
Установленная мощность, кВт	0,55	0,37
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,75	0,51
Частота вращения электродвигателя, об/мин	1400	1400
Питающая электросеть (род тока, номинальное напряжение, частота тока)	трехфазная (переменный, 380 В, 50 Гц)	
Габаритные размеры, мм, не более (Д×Ш×В)	580×480×850	580×480×800
Масса, кг, не более	40	38

ЛУЧШИЕ ТОВАРЫ БЕЛАРУСИ 2022

Машины картофелеочистительные МОК-300М и МОК-150М



video

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

Выполнены в напольном варианте, с облицовкой из нержавеющей стали.

	МОК-300М	МОК-150М
Производительность, кг/ч, 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
Стенки рабочей камеры	сетка из нержавеющей стали	
Мезгосборник	да, из нержавеющей стали	
Сливной патрубок	да, снизу	
Установленная мощность, 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, частота тока)	трехфазная (переменный, 380 В, 50 Гц)	
Габаритные размеры, мм, не более (Д×Ш×В)	650×410×870	650×410×835
Масса, кг, не более	46	42



Воронка из прозрачного пластика для возможности отслеживания процесса очистки



Абразивный диск новой конструкции

Миксеры планетарные МП-5 и МП-7

(привод 220V)

video

Миксеры планетарные МП-5 и 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.

Миксер настольного варианта.



	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	6,5
Переключение скоростей	бесступенчатое регулирование	
– вращение инструмента, об/мин	75-660	
Питающая сеть	однофазная	
Род тока	переменный	
Номинальное напряжение, В	220	
Частота тока, Гц	50	
Габаритные размеры, мм, не более:		
– длина	420	420
– ширина	240	240
– высота	530	530
Масса, кг, не более	13,5	15

НОВИНКА

Миксер планетарный с сенсорным управлением МП-7С (привод 220V)

Миксер планетарный МП-7С предназначен для замеса теста в процессе изготовления печенья, пирожных, тортов; перемешивания паштетов, пюре, майонеза, соусов и других пищевых смесей; взбивания сливок, мороженого, кремов; перемешивания фарша и т. д.

Рекомендуется к применению в кафе, ресторанах, столовых, на торговых объектах, на предприятиях общественного питания.

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

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

Миксер настольного варианта.

Сенсорное управление.

Скорость вращения в интервале от 0 до 11 (каждое нажатие это ступень, зависящая от вязкости ингредиентов).

Таймер от 1 с до 30 мин.

Предупреждающий об истечении времени сигнал.

Подсветка.



Одновременная загрузка ингредиентов	
– при замесе теста с 60 % влажностью, кг, не более	2,4
– при взбивании сливок, л, не более	1,0
– при взбивании яиц, шт	12
Номинальная потребляемая мощность, Вт, не более	550
Емкость дежи, л, не менее	6,8
Переключение скоростей	ступенчатое
– вращение инструмента, об/мин	85-885
Питающая сеть	однофазная
Род тока	переменный
Номинальное напряжение, В	230
Частота тока, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более:	
– длина	423
– ширина	248
– высота	403/553
Масса, кг, не более	19

Миксеры планетарные МП-10 и МП-10-01 (привод 220V)

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 из нержавеющей стали**: венчиком, лопаткой, спиралью, которые позволяют: взбивать, смешивать, замешивать любой продукт питания. Плавный бесступенчатый регулятор скорости позволяет устанавливать необходимые частоты вращения инструмента к различным типам замешивания. Съемная дежа, 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 напольного варианта.

	МП-10	МП-10-01
Производительность, кг/ч, не менее		
– при замесе дрожжевого теста	16	16
– при взбивании сливок	40	40
Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более	4	4
Установленная мощность, Вт	370	370
Номинальная потребляемая мощность, Вт	550	550
Емкость дежи, л	10	10
Регулировка скорости	частотным преобразователем (плавная)	
Номинальное напряжение, В	380	220
Питающая электросеть Род тока	трехфазная переменный	однофазная переменный
Частота тока, Гц	50	50
Частота вращения, об/мин min/max		
– инструмента	90/500	90/500
– вокруг оси дежи	25/140	25/140
Габаритные размеры, мм, не более		
– длина	570	570
– ширина	420	420
– высота	780	780
Масса, кг, не более	50	50



Миксеры планетарные МП-20 и МП-20-01 (привод 220V)



Миксеры планетарные МП-20 и МП-20-01 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 из нержавеющей стали**: венчиком, лопаткой, спиралью, которые позволяют: взбивать, смешивать, замешивать любой продукт питания. Плавный бесступенчатый регулятор скорости позволяет устанавливать необходимые частоты вращения инструмента к различным типам замешивания. Съемная дежа, 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 напольного варианта.

	МП-20	МП-20-01
Производительность, кг/ч, не менее		
– при замесе дрожжевого теста	32	32
– при взбивании сливок	80	80
Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более	8	8
Установленная мощность, Вт	750	750
Номинальная потребляемая мощность, Вт	1100	1100
Емкость дежи, л	20	20
Регулировка скорости	частотным преобразователем (плавная)	
Номинальное напряжение, В	380	220
Питающая электросеть Род тока	трехфазная переменный	однофазная переменный
Частота тока, Гц	50	50
Частота вращения, об/мин min/max		
– инструмента	90/500	90/500
– вокруг оси дежи	25/140	25/140
Габаритные размеры, мм, не более		
– длина	650	650
– ширина	520	520
– высота	870	870
Масса, кг, не более	65	65



Миксер планетарный МП-30

Миксер планетарный МП-30 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 из нержавеющей стали**: венчиком, лопаткой, спиралью, которые позволяют: взбивать, смешивать, замешивать любой продукт питания. Плавный бесступенчатый регулятор скорости позволяет устанавливать необходимые частоты вращения инструмента к различным типам замешивания. Съемная дежа, быстрая смена и установка инструмента позволяет уменьшить время работы оператора.

Основание миксера покрашено краской, не допускающей царапин, легко чистящееся. Детали контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали. Миксер напольного варианта.

video



Производительность, кг/ч, не менее – при замесе дрожжевого теста – при взбивании сливок	 48 120
Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более	12
Установленная мощность, Вт	1100
Номинальная потребляемая мощность, Вт	1500
Емкость дежи, л	30
Регулировка скорости	частотным преобразователем (плавная)
Номинальное напряжение, В	400
Питающая электросеть Род тока	 трехфазная переменный
Частота тока, Гц	50
Частота вращения, об/мин min/max – инструмента – вокруг оси дежи	 35/130 82/315
Габаритные размеры, мм, не более (Д×Ш×В)	810×555×1180
Масса, кг, не более	100

Миксер планетарный МП-40



Миксер планетарный МП-40 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 из нержавеющей стали**: венчиком, лопаткой, спиралью, которые позволяют: взбивать, смешивать, замешивать любой продукт питания. Плавный бесступенчатый регулятор скорости позволяет устанавливать необходимые частоты вращения инструмента к различным типам замешивания. Съемная дежа, быстрая смена и установка инструмента позволяет уменьшить время работы оператора.

Основание миксера покрашено краской, не допускающей царапин, легко чистящееся. Детали контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали. Миксер напольного варианта.

Производительность, кг/ч, не менее – при замесе дрожжевого теста – при взбивании сливок	 64 160
Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более	16
Установленная мощность, Вт	1500
Номинальная потребляемая мощность, Вт	2030
Емкость дежи, л	40
Регулировка скорости	частотным преобразователем (плавная)
Номинальное напряжение, В	400
Питающая электросеть Род тока	 трехфазная переменный
Частота тока, Гц	50
Частота вращения, об/мин min/max – инструмента – вокруг оси дежи	 38/145 84/325
Габаритные размеры, мм, не более (Д×Ш×В)	826×700×1195
Масса, кг, не более	145



Миксеры для молочных коктейлей МК-1-1 (с одним стаканом) и МК-2-1 (с двумя стаканами)

Миксеры для молочных коктейлей МК предназначены для взбивания молока в пенный коктейль, смешивания коктейлей, приготовления молочных и кофейных напитков, муссов, фруктовых смесей на предприятиях общественного питания, торговли, кафе, пекарнях, кондитерских, кафетериях. Миксер настольного варианта.

Фиксация стаканов на специальный удобный держатель.

Сменная мешалка – плоская.

Каркас и стаканы изготовлены из нержавеющей стали.



НОВИНКА



Стакан



Сменная мешалка

	МК-1-1	МК-2-1
Одновременная загрузка ингредиентов	около 2/3 стакана	
Номинальная потребляемая мощность, Вт	80	80 / 160
Объем одного стакана, л	от 0,8 до 1,0	
Количество скоростей	2 (1 скорость 8 000 об/мин) (2 скорость 16 000 об/мин)	
Переключение скоростей	ступенчатое	
Максимальная скорость, об/мин	16 000 ± 15%	
Питающая сеть Род тока Номинальное напряжение, В Частота тока, Гц	однофазная переменный 230 50	
Габаритные размеры, мм, не более: – длина – ширина – высота	 180 175 520	 365 175 520
Масса, кг, не более	3,7	7

ГАСТРОЕМКОСТИ

НОВИНКА

Изготовлены из нержавеющей стали толщиной 0,7 мм и предназначены для приготовления, хранения и транспортировки продуктов.



Гастроемкость 530×325×20 1/1×20



Гастроемкость 530×325×40 1/1×40



Гастроемкость 530×325×65 1/1×65



Гастроемкость 325×265×65-1/2×65

Машины тестомесильные МТ-12 (привод 220V) и МТ-25

Машина тестомесильная МТ-12 предназначена для замеса **дрожжевого теста**, **машина МТ-25** – для замеса **дрожжевого и крутого теста**. Применяются на малых хлебопекарных предприятиях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания.

Отличаются простотой эксплуатации и обслуживания, отвечают требованиям гигиены и безопасности.

Электропривод машин 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 с постоянным передаточным числом, позволяющая передавать большие нагрузки

Машины полностью изготовлены из металла.





	МТ-12	МТ-25
Производительность, кг/ч, не менее	50	65
Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более		
– дрожжевого	12	16
– крутого (при влажности не менее 46%)	4	8
Установленная мощность, кВт	0,55	0,75
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,81	1,1
Вместимость дежи, л	16	20
Питающая электросеть	однофазная	трехфазная
Род тока	переменный	переменный
Номинальное напряжение, В	220	380
Частота, Гц	50	50
Габаритные размеры, мм, не более:		
– длина	625	650
– ширина	350	400
– высота	685	685
Масса, кг, не более	63,5	66,7

Машина тестомесильная МТ-25-01



Двухскоростная, 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 с постоянным передаточным числом, позволяющая передавать большие нагрузки. Машина полностью изготовлена из металла.

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

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

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

Режим 3: После включения кнопкой «ПУСК», машина вначале работает на первой скорости в течение времени, установленного на панели электрооборудования, а затем автоматически переключается на вторую скорость вращения инструмента и работает на ней до отключения кнопкой «СТОП». Для предохранения обслуживающего персонала от травм вращающейся спиралью на дежу установлена крышка, снабженная микровыключателем, при срабатывании которого машина останавливается.

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

Машина тестомесильная двухскоростная МТ-30 (съемная дежа)

Предназначена для интенсивного **замеса дрожжевого и крутого теста** на малых хлебопекарных предприятиях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания.

Машина оснащена съемной дежой 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 с постоянным передаточным числом, позволяющая передавать большие нагрузки. Машина полностью изготовлена из металла.



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

Машина тестомесильная для крутого теста МТК-30



Предназначена **для замеса крутого теста низкой влажности**: пельменей, чебуреков, хинкали, вареников, домашней лапши, пасты, лаваша и т. д. Машина используется на предприятиях общественного питания, в пекарнях и кондитерских.

Горизонтальный месильный орган. Для удобства добавления дополнительных ингредиентов в крышке предусмотрены **отверстия-дозаторы**. **Опрокидывающаяся дежа** для удобства выгрузки продукта.

В корпусе предусмотрены **фиксирующие ручки** для исключения опрокидывания дежи в процессе работы.

Изготавливается из нержавеющей стали в напольном исполнении, на опорах колесных.



Производительность, кг/ч, не менее	90
Одновременная загрузка ингредиентов для крутого теста, кг, не более	15
Установленная мощность, Вт, не более	1500
Номинальная потребляемая мощность, Вт, не более	1940
Вместимость дежи, л	40
Питающая электросеть Род тока Номинальное напряжение, В Частота, Гц	трехфазная переменный 400 50
Габаритные размеры, мм, не более: – длина – ширина – высота / с поднятой крышкой	 690 500 830
Масса, кг, не более	132

Машины тестомесильные двухскоростные МТ-60 и МТ-60М (съемная дежа)



Предназначены для интенсивного **замеса дрожжевого и крутого 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.

Данные машины оснащены подъемной головкой с месильным инструментом.

Электропривод машин 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 с постоянным передаточным числом, позволяющая передавать большие нагрузки. Машины полностью изготовлены из металла.

video

	МТ-60	МТ-60М
Производительность, кг/ч, не менее	200	
Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более:		
– дрожжевого	48	
– крутого (при влажности 46%)	25	
Установленная мощность, 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	905	
Высота с поднятым месильным органом	1460	
Масса, кг, не более	132	141

Машина тестораскаточная ТРМ-500 (привод 220V)

video



Предназначена для **раскатки теста** при приготовлении **пиццы**, **хлеба**, **коржей**, **пельменей** на предприятиях торговли и общественного питания.

Соответствует техническим регламентам Таможенного (Евразийского экономического) союза.

Два раскатывающих **валика** (длиной по 500 мм) из полипропилена, **исключающего прилипания**.

Развод валиков регулируется 0...4 мм. **Равномерная раскатка**. Размер заготовки 350×50мм, масса не более 0,35 кг.

Установлен асинхронный двигатель мощностью 250Вт, 220V.

Корпус выполнен из высококачественной нержавеющей стали, компактная (с **возможностью крепления к стене**), прозрачный защитный кожух.

Легкая очистка. Учтены все меры для безопасной работы.

Возможность управления с помощью педали.

Производительность, кг/ч	120
Регулировка толщины раскатки	ручная
Установленная мощность, Вт	250
Номинальная потребляемая мощность, Вт	420
Питающая электросеть	однофазная
Род тока	переменный
Номинальное напряжение, В	230
Частота тока, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более	
– длина	710
– ширина	370
– высота	430
Занимаемая площадь, м^2	0,26
Масса, кг, не более	30
Пределы массы тестовых заготовок, кг	0,35



Пресс винтовой ручной ПВР-01 (соковыжималка-пресс)

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

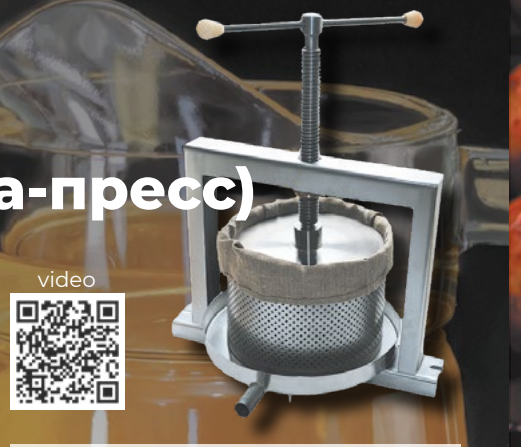
Состоит из сварной рамы, поддона, диска нажимного, сетки с отверстиями, винта и оси с ручками, тарелки и мешка льняного. Все детали, контактирующие с сырьем и соком, выполнены из пищевой нержавеющей стали, не поддающейся коррозии. Это значит что соки, получаемые с помощью нашего пресса, – самого высокого качества, пригодное 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 использования 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.



video



Предназначен для выжимания соков из измельченных ягод, фруктов и овощей; прессования мяса и приготовления сыра в домашних условиях.

Прессовая соковыжималка работает по принципу холодного 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

Гриль угольный ГУ-1

video



Предназначен для приготовления (жарки, запекания, копчения) и подогрева пищи. Топливом служат древесные угли, еда готовится на решетке, а способ приготовления (жарка или запекание) обеспечивается закрыванием крышки и изменением температурного режима. Рассчитаны для семей из 3–5 человек.

Полностью изготовлен из **нержавеющей стали**. 2 уровня решеток, что позволяет одновременно готовить несколько блюд (например, мясо и овощи):

– **основная (нижняя) решётка** (ширина 615 мм, глубина 370 мм);

– **дополнительная (верхняя) решетка** (ширина 642 мм, глубина 170 мм).

Решетки изготовляются из стальных прутьев **диаметром 6 мм**. Основная решетка может **регулироваться по высоте** (5 положений). Решетки секционные съемные – **можно мыть в посудомоечной машине**;

Жар регулируется за счёт специальной **заслонки**. **Термометр** показывает температуру под крышкой. **Боковой столикй** для продуктов и кухонного инвентаря, **полка** снизу (для кочерги и дров, жидкости для розжига и прочих мелочей), **съёмный зольник**.

Мобильность и легкость в транспортировке и перемещении за счет **двух колес** с одной стороны.

Габаритные размеры, мм, не более	
– длина	1030
– ширина	545
– высота	1035
Высота при открытой крышке гриля	1400
Масса изделия, кг, не более	53,5

Уничтожитель насекомых УН-350



Незаменимый помощник в борьбе с насекомыми – основными переносчиками инфекций. Привлекает мух, комаров, мошек ультрафиолетовым светом мощных ламп. Приблизившись, насекомые прикасаются к стальной решетке, которая находится под напряжением, и погибают от удара электрическим током. Установленные **лампы полностью безопасны**, не наносят вред здоровью людей, поскольку их действие направлено **исключительно на истребление насекомых**.

Срок службы ламп составляет **5 000 часов**, площадь действия 80 м^2.

Корпус уничтожителя насекомых изготовлен из **специального легкого анодированного алюминиевого сплава**, устойчивого к царапинам.

УН-350 может применяться **только в помещениях**, например: в больницах, местах общественного питания, магазинах, в квартире, на даче и пр. Главное условие – доступ к электрической сети **220V**.

В комплекте цепочка **для подвешивания**.

Номинальная потребляемая мощность, Вт	21
Проходящий ток, мА	2
Тип ламп	ультрафиолетовые
Мощность ламп, Вт	10
Габаритные размеры, мм, не более	
– длина	400
– ширина	98
– высота	330
Питающая электросеть:	однофазная
– род тока	переменный
– номинальное напряжение, В	220
– частота тока, Гц	50
Масса, кг, не более	3

ТОВАРЫ НАРОДНОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ

БЕЛАРУСЬ
ТОРГМАШ
БАРАНОВИЧИ

ПРОИЗВОДСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МАШИН И ОБОРУДОВАНИЯ

для объектов пищевой промышленности

ТРАДИЦИИ.
КАЧЕСТВО.
НАДЁЖНОСТЬ.



BELTORGMASH

Наши награды

– **Премия Правительства Республики Беларусь** за достижение значительных результатов в области качества и конкурентоспособности производимой продукции, внедрение инновационных технологий;

– **Диплом победителя II степени в номинации «Предприятие года – Лидер в области экспортной деятельности»** в рамках конкурса «Лидеры промышленности Республики Беларусь – 2023» среди промышленных предприятий Беларуси;

– **Лауреат** Республиканского конкурса **Лучшие товары Республики Беларусь в 2021** Машины картофелеочистительные МОК-150М и МОК-300М;

– **Лауреат** Республиканского конкурса **Лучшие товары Республики Беларусь в 2022** Мясорубки МИМ-150 и МИМ-150-01;

– **Лауреат** Республиканского конкурса **Лучшие товары Республики Беларусь в 2023** Пилы ленточные для мясопродуктов ПЛМ-160, ПЛМ-240 , ПЛМ-400. Специальная награда за успехи в импортозамещении;

– По программе 100 лучших товаров России **Лауреат** конкурса **Лучшие товары Республики Беларусь на рынке Российской Федерации в 2024** Машины протирочно-резательные МПР-350М (МПР-350М, МПР-350М-01, МПР-350М-02);

– **Лауреат** Республиканского конкурса **Лучшие товары Республики Беларусь в 2024** Машины тестомесильные МТ-12 (привод 220V), МТ-25, МТ-25-01;

– **Лауреат** конкурса **Лучшие товары Республики Беларусь на рынке Российской Федерации в 2025** Мясорубка МИМ-600;

– **Лауреат** конкурса **Лучшие товары Республики Беларусь на рынке Российской Федерации в 2026** Машины для переработки овощей МПО-1, МПО-1-01, МПО-1-02, МПО-1-03, МПО-1-04.





















Содержание

Машина для перемешивания фарша МПФ-30.В1 — 2
Машина для перемешивания фарша МПФ-100.В2 — 3
Волчок комбинированный ВК-82 — 4
Волчок измельчения мяса ВИМ-130 — 5
Пила ленточная для мясопродуктов ПЛМ-160 — 6
Пила ленточная для мясопродуктов ПЛМ-240 — 7
Пила ленточная для мясопродуктов ПЛМ-400 — 8
Пила ленточная для мясопродуктов ПЛМ-750 – **НОВИНКА!** — 9
Мясорубка МИМ-1000 — 10
Мясорубка МИМ-1000М — 11
Овощерезка промышленная ОР-1 — 12-13

Машина для перемешивания фарша МПФ-30.В1

Предназначена для **перемешивания фарша**, **мяса в кусках массой до 0,5 кг** и **других вязких и пастообразных пищевых продуктов** с компонентами на предприятиях общественного питания и небольших перерабатывающих предприятиях.

Корпус и ворошитель изготовлены из **высококачественной нержавеющей стали**.

Учтены все меры для безопасной работы. Установлен **концевой выключатель** на крышке.

Для удобства добавления дополнительных ингредиентов в крышке предусмотрены **отверстия-дозаторы**.

Установлена функция **«Реверс»**.



video

Производительность, кг/ч*	320
Объем бункера, л, не менее	39
Рекомендованная загрузка, кг – максимальная – минимальная	 24 10
Установленная мощность, Вт	1100
Номинальная потребляемая мощность, Вт	1470
Занимаемая площадь, м²	0,22
Питающая электросеть Род тока Номинальное напряжение, В Частота тока, Гц	однофазная переменный 230 50
Габаритные размеры, мм, не более – длина – ширина – высота	 676 330 605
Масса, кг, не более	50

* Производительность зависит от состава и консистенции перемешиваемой смеси.



Вид изнутри.
Ворошитель из нержавеющей стали

Машина для перемешивания фарша МПФ-100.В2



video

Предназначена для перемешивания фарша, мяса в кусках массой до 0,5 кг и других вязких и пастообразных пищевых продуктов с компонентами на предприятиях общественного питания, небольших перерабатывающих предприятиях, комбинатах питания и крупных магазинах.

Корпус и ворошители изготовлены из **высококачественной нержавеющей стали**, в напольном исполнении, на колесиках со стопором.

Два ворошителя. Для удобства добавления дополнительных ингредиентов в крышке предусмотрены **отверстия-дозаторы**. **Опрокидывающийся бункер** для удобства выемки продукта.

Учтены все меры для безопасной работы: установлен концевой выключатель на крышке и фиксатор на машине для предотвращения непроизвольного опрокидывания бункера.

Установлена функция **«Реверс»**.

Производительность, кг/ч*	1000
Объем бункера, л, не менее	120
Рекомендованная загрузка, кг – максимальная – минимальная	 100 30
Установленная мощность, Вт	2200
Номинальная потребляемая мощность, Вт	2800
Занимаемая площадь, м²	0,75
Питающая электросеть Номинальное напряжение, В Частота тока, Гц	трехфазная 400 50
Габаритные размеры, мм, не более – длина – ширина – высота	 1110 680 1245
Масса, кг, не более	174,5

* Производительность зависит от состава и консистенции перемешиваемой смеси.



Вид изнутри.
Ворошители из нержавеющей стали

Волчок комбинированный ВК-82 (волчок + фаршемешалка)

Предназначен для **получения фарша** необходимой консистенции из замороженного, не ниже –2°С, или охлажденного мяса говядины, свинины, баранины, птицы, рыбы или других продуктов, в том числе мягких овощей и фруктов и т. д. Идеально подходит для **смешивания** полученного при переработке **фарша**, например, изготовлении колбас. Используется в производственных цехах, комбинатах питания, ресторанах и крупных магазинах.

Предусмотрен **режим «Реверс»**. **Два двигателя, два редуктора**.

В режиме **перемешивания** включается **циклическая работа ворошителя**: прямое и реверсивное вращение с интервалом 20 сек. и каждые 20 сек. включается шнек с реверсивным вращением на 2 сек.

Дистанционное включение режима **измельчения с помощью педали**.

В комплекте насадка для набивки колбас Ø 24 мм.

Полностью изготовлен из высококачественной нержавеющей стали, в напольном исполнении, на колесных опорах.

Корпус, ножи и решетки, гайка зажимная – из нержавеющей стали.



video



Измельчение. Шнек из нержавеющей стали



Фаршемешалка. Ворошитель из нержавеющей стали

Производительность, кг/ч	400
Емкость корпуса, л, не более	45
Решетки d отверстий, мм	5; 9
Наружный d ножей и решеток, мм	82
Установленная мощность, Вт	
– шнека	2200
– ворошителя	750
Частота вращения, об/мин	
– шнека	189
– ворошителя	34
Номинальная потребляемая мощность, Вт	3880
Габаритные размеры, мм, не более	
– длина	885
– ширина	640
– высота	1010
Масса, кг, не более	175
Питающая электросеть:	трехфазная переменный
– род тока	
– номинальное напряжение, В	400
– частота тока, Гц	50

Набор для мелкого измельчения



Набор для крупного измельчения



Волчок измельчения мяса ВИМ-130





Гайка



Корпус

video



Шнек

Предназначен для измельчения замороженного не ниже -2°С, или охлажденного мяса говядины, свинины, баранины, птицы, рыбы на фарш при производстве колбас и других продуктов, имеющих сходную консистенцию. Для объектов общественного питания и перерабатывающих предприятий.

В комплекте **дополнительный набор режущих** (две решетки, два ножа двухсторонних, один нож подрезной, кольцо упорное).

Предусмотрен **режим «Реверс»**.

Полностью изготовлен из высококачественной нержавеющей стали, в напольном исполнении, на колесных опорах.

Корпус, шнек, гайка зажимная – из нержавеющей стали.

Производительность, кг/ч	1200
Емкость корпуса, л, не более	85
Решетки d отверстий, мм	5; 8
Наружный d ножей и решеток, мм	130
Установленная мощность, Вт	7500
Частота вращения шнека, об/мин	268
Номинальная потребляемая мощность, Вт	8700
Габаритные размеры, мм, не более	
– длина	1200
– ширина	750
– высота	1330
Масса, кг, не более	355
Питающая электросеть:	трехфазная переменный
– род тока	
– номинальное напряжение, В	400
– частота тока, Гц	50



Набор для мелкого измельчения



Набор для крупного измельчения

Пила ленточная для мясопродуктов ПЛМ-160 (привод 220V)

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

Отличается надежностью, безопасностью, простотой обслуживания и длительным сроком эксплуатации

Пила ПЛМ-160 соответствует техническим регламентам Таможенного (Евразийского экономического) союза.

Корпус выполнен из высококачественной нержавеющей стали, в настольном исполнении.

Максимальная высота реза – 245 мм, ширина реза – 160 мм, комплектуется устройством для разрезания последней порции продукта.

Для удобной нарезки кусков нужной толщины на столе нанесена **линейная шкала с градацией в 5 мм**.

В комплекте дополнительное полотно размером 1650×16×0,56×3 WM.

Техническая производительность, кг/ч*	300
Установленная мощность, кВт	0,75
Потребление электроэнергии, кВт/ч	1,1
Высота резки, мм	245
Количество отходов на 1 кг продукта, г	25
Толщина, ширина, длина ленточного полотна, мм	1650×16×0,6×4
Номинальное напряжение, В	220
Питающая электросеть Род тока	однофазная переменный
Частота тока, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более – длина – ширина – высота	 480 465 950
Занимаемая площадь, м²	0,22
Скорость движения полотна, м/с	15,8
Масса, кг, не более	53



Шкивы из нержавеющей стали

Шкивы из нержавеющей стали

* Техническая производительность пилы зависит от скорости подачи продукта оператором, размеров, плотности и сортности перерабатываемых кусков продукта.

* Техническая производительность пилы зависит от скорости подачи продукта оператором, размеров, плотности и сортности перерабатываемых кусков продукта

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, соответствует техническим регламентам Таможенного (Евразийского экономического) 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** – 323 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**.

В комплекте дополнительное полотно размером 2490×20×0,56×3 WM.

Техническая производительность, кг/ч*	500
Установленная мощность, кВт	1,5
Потребление электроэнергии, кВт/ч	2,0
Максимальная высота резки, мм, не более	323
Количество отходов на 1 кг продукта, г	30
Толщина, ширина, длина ленточного полотна, мм	2490×20×0,6×4
Номинальное напряжение, В	380
Питающая электросеть Род тока	трехфазная переменный
Частота тока, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более – длина – ширина – высота	 805 735 1750
Занимаемая площадь, м²	0,58
Скорость движения полотна, м/с	16,0
Масса, кг, не более	129

Пила ленточная для мясопродуктов ПЛМ-400



video

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

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

Корпус выполнен из высококачественной нержавеющей стали. В напольном исполнении, на четырех регулируемых опорах, при помощи которых можно выставлять машину на неровных поверхностях.

Пила **оснащена двумя независимыми подвижными столами**, механизмом автоматического возврата столов в исходное состояние. Возможность перемещения столов как независимо друг от друга, так и вместе.

Предусмотрена защита от сбега полотна.

Максимальная высота реза – 420 мм, ширина реза – 260 мм, **комплектуется устройством для разрезания последней порции продукта**.

В комплекте дополнительное полотно размером 3280×20×0,56×3 WM.

Техническая производительность, кг/ч*	500
Установленная мощность, кВт	1,5
Потребление электроэнергии, кВт/ч	1,91
Высота резки, мм	420
Количество отходов на 1 кг продукта, г	30
Толщина, ширина, длина ленточного полотна, мм	3280×20×0,6×4
Номинальное напряжение, В	380
Питающая электросеть Род тока	трехфазная переменный
Частота тока, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более – длина – ширина – высота	 1025 1015 1990
Занимаемая площадь, м²	1,04
Скорость движения полотна, м/с	19,7
Масса, кг, не более	150

* Техническая производительность пилы зависит от скорости подачи продукта оператором, размеров, плотности и сортности перерабатываемых кусков продукта.

НОВИНКА

Пила ленточная для мясопродуктов ПЛМ-750

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

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

Корпус выполнен из высококачественной нержавеющей стали. В напольном исполнении, на четырех регулируемых опорах, при помощи которых можно выставлять машину на неровных поверхностях.

Пила **оснащена двумя независимыми подвижными столами**, механизмом автоматического возврата столов в исходное состояние. Возможность перемещения столов как независимо друг от друга, так и вместе.

Предусмотрена защита от сбега полотна.

Максимальная высота реза – 600 мм, ширина реза – 750 мм, **комплектуется устройством для разрезания последней порции продукта**.



Техническая производительность, кг/ч*	700
Установленная мощность, кВт	5,5
Потребление электроэнергии, кВт/ч	6,5
Длина, ширина, толщина пильного полотна, количество зубьев на дюйм, мм	4260×20-2×0,6×4
Питающая электросеть Род тока Номинальное напряжение, В Частота тока, Гц	трехфазная переменный 380 50
Габаритные размеры, мм, не более – длина – ширина – высота	 1870 1695 2220
Занимаемая площадь, м²	3,0
Скорость движения полотна, м/с	20
Масса, кг, не более	447

* Техническая производительность пилы зависит от скорости подачи продукта оператором, размеров, плотности и сортности перерабатываемых кусков продукта.

ПИЛЫ ЛЕНТОЧНЫЕ

Мясорубка МИМ-1000



video



Гайка



Корпус



Шнек

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**, **простотой** обслуживания и **длительным** сроком эксплуатации. Соответствует требованиям технических регламентов ЕАЭС.

В случае остановки шнека при переработке мясопродуктов низкого качества на мясорубке МИМ-1000 предусмотрен режим **«Реверс»**.

Полностью изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, в напольном исполнении, на колесных опорах.

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.

Установленный трехфазный **двигатель** гарантирует **непрерывную многочасовую работу**.



Набор для измельчения Enterprise

Производительность, кг/ч, не менее*	1000
Решетки d отверстий, мм	6; 4,5; 8
Установленная мощность, кВт	5,5
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,5
Объем чаши, л	40
Номинальное напряжение, В	380
Питающая электросеть Род тока	трехфазная переменный
Частота тока, Гц	50
Частота вращения шнека, об/мин	182
Габаритные размеры, мм, не более – длина – ширина – высота	 1225 600 1110
Масса, кг, не более	215

* Практическая производительность мясорубки зависит от скорости подачи оператором нарезанного продукта к шнеку, сортности перерабатываемого мяса, качества заточки инструмента.



Гайка



Корпус



Шнек



Набор для измельчения Enterprise

Мясорубка МИМ-1000М

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**, **простотой** обслуживания и **длительным** сроком эксплуатации. **Соответствует** требованиям технических регламентов ЕАЭС.

В случае остановки шнека при переработке мясопродуктов низкого качества на мясорубке МИМ-1000М предусмотрен режим **«Реверс»**. Нажатием на кнопку «Реверс» можно вернуть продукт в загрузочную горловину и затем отправить его на повторную переработку или удалить из мясорубки без разбора узла: нож-решетка-шнек.

Полностью изготавливается из высококачественной нержавеющей стали, в напольном исполнении, на колесных опорах. Мясорубка компактна, несмотря на свои габариты. Конструкция практична: предусмотрен отсек для хранения утвари и пр.

В мясорубке МИМ-1000М применена ременная передача, установлен соосно-цилиндрический редуктор.

Оборудована съемной системой ножей и решеток **Enterprise**, изготовленных из **высококачественного материала**, обуславливающего **устойчивость** к повреждениям. Нож и решетка имеют достаточную толщину для проведения **множества заточек**. При условии заточки в строгом соответствии с техническими требованиями обеспечивается долговечность используемых комплектующих.

Установленный трехфазный **двигатель** гарантирует **непрерывную многочасовую работу**.

Производительность, кг/ч, не менее*	1000
Решетки d отверстий, мм	6; 4,5; 8
Установленная мощность, кВт	5,5
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,5
Объем чаши, л	40
Номинальное напряжение, В	380
Питающая электросеть Род тока	трехфазная переменный
Частота тока, Гц	50
Частота вращения шнека, об/мин	210
Габаритные размеры, мм, не более – длина – ширина – высота	 1225 600 1010
Масса, кг, не более	156

* Практическая производительность мясорубки зависит от скорости подачи оператором нарезанного продукта к шнеку, сортности перерабатываемого мяса, качества заточки инструмента.

Овощерезка промышленная ОР-1

Предназначена для резки различных видов корнеплодов на ломтики, столбики и кубики, используется в комплексе по переработке овощей.

Конструктивные особенности:

– высота выгрузки адаптирована к технологическим тележкам;

– высота загрузки позволяет осуществлять загрузку, как с транспортера, так и вручную;

– удобный доступ к режущему инструменту для обслуживания (ремонт, переналадка и настройка параметров резки);

– удобство для санитарной обработки рабочих органов;

– обеспечивается необходимая степень защиты по охране труда.



Производительность при резке бланшированной свеклы на ломтики толщиной 10 мм, кг/ч, не менее	3000
Параметры нарезания форм корнеплодов:	
– **ломтики**: толщина, мм	от 3 до 10
ширина и длина, мм	не регламентируется
– **столбики**: толщина×ширина, мм	3×3, 5×5, 7×7, 10×10
длина, мм	не регламентируется
– **кубики**: толщина×ширина×длина, мм	7×7×7, 10×10×10
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,9
Мощность электродвигателя, кВт	1,5
Питающая электросеть	трехфазная
Род тока	переменный
Номинальное напряжение, В	380
Частота тока, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более	
– длина	1000
– ширина	790
– высота	1400
Вместимость бункера, л	24
Масса, кг, не более	200



Загрузочное отверстие



Рабочий барабан



Режущий инструмент

video