

**ПРОИЗВОДСТВО
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
МАШИН И ОБОРУДОВАНИЯ**

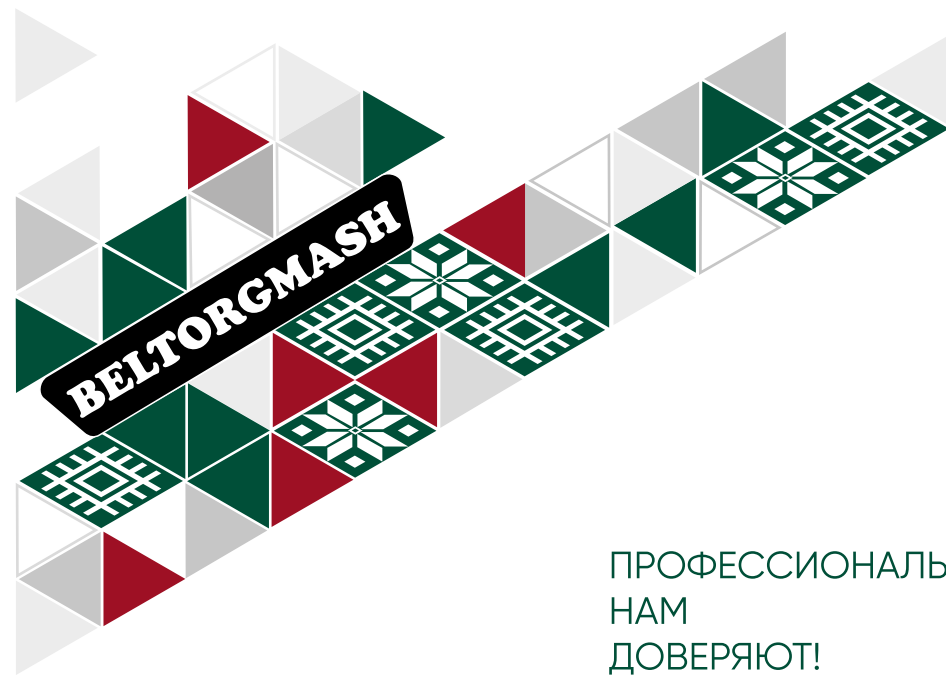
для объектов пищевой промышленности



ТРАДИЦИИ.
КАЧЕСТВО.
НАДЁЖНОСТЬ.

**ПРОИЗВОДСТВО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
КУХОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ**

для HoReCa и Retail



ПРОФЕССИОНАЛЫ
НАМ
ДОВЕРЯЮТ!

**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 и Европы. Оборудование, изготовленное на ОАО «Торгмаш» – одним 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

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

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

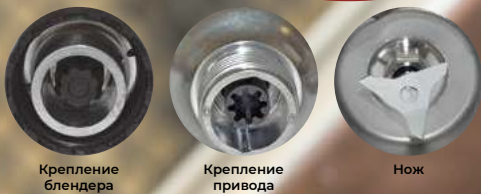
НОВИНКА

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 миксеры легко устанавливаются инструменты: венчик и блендер.

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



	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, B160	MP-2, B200	MP-3, B250	MP-3, B300	MP-3, B350	MP-3, B400	MP-5, B250	MP-5, B300	MP-5, B350	MP-5, B400	MP-5, B450	MP-5, B500
B160.00.000	Блендер	160 / 0,53	1											
B200.00.000	Блендер	200 / 0,69		1										
B250.00.000	Блендер	250 / 0,93			1				1					
B300.00.000	Блендер	300 / 1,05				1				1				
B350.00.000	Блендер	350 / 1,15					1				1			
B400.00.000	Блендер	400 / 1,26						1				1		
B450.00.000	Блендер	450 / 1,37											1	
B500.00.000	Блендер	500 / 1,6												1
Комплект инструментов (покупается отдельно)														
B185.00.000	Венчик	185 / 0,81	1											
B250.00.000	Венчик	250 / 0,9				1						1		

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

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

	МИМ-80	МИМ-80-01
Производительность, кг/ч, не менее*	80	
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



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)

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

	МИМ-150	МИМ-150-01
Производительность, кг/ч, не менее*	150	
Производительность при повторном измельчении котлетной массы, кг/ч, не менее	50	
Установленная мощность, кВт	0,75	
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,05	1,18
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	27	29



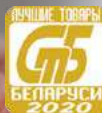
Набор для мелкого измельчения



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 замороженное мясо.

Для удобства работы на мясорубках в случае остановки шнека при переработке мясосопродуктов низкого качества предусмотрен режим реверса. Машины выпускаются с облицовкой из нержавеющей стали.

В комплекте насадка для набивки колбас.



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
Установленная мощность, кВт	1,1	1,5
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,44	2,2
Питающая электросеть	трехфазная	однофазная
Род тока	переменный	переменный
Номинальное напряжение, В	380	220
Частота тока, Гц	50	50
Частота вращения шнека, об/мин	185	185
Габаритные размеры, мм, не более		
– длина	557	560
– ширина	483	480
– высота	409	410
Масса, кг, не более	35	39

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.

В комплекте насадка для набивки колбас.
Возможен вариант управления с помощью педали (под заказ).



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



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

Мясорубки МИМ-350 и МИМ-600М

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

В мясорубках МИМ-350 и 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. Машины выпускаются с облицовкой из нержавеющей стали.

В комплекте насадка для набивки колбас.



	МИМ-350	МИМ-600М
Максимальная производительность, кг/ч, не менее*	350	600
Производительность при повторном измельчении котлетной массы, кг/ч, не менее	100	200
Установленная мощность, кВт	1,5	2,2
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,91	2,75
Питающая электросеть	трехфазная	трехфазная
Род тока	переменный	переменный
Номинальное напряжение, В	380	380
Частота тока, Гц	50	50
Частота вращения шнека, об/мин	185	
Габаритные размеры, мм, не более		
– длина	557	557
– ширина	483	538
– высота	411	440
Масса, кг, не более	36	45



* 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 мотор с охлаждающим вентилятором и водостойкий выключатель обеспечивает 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.

Обнащены 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 мотор с охлаждающим вентилятором, водостойкий выключатель обеспечивают установленные меры безопасности.

	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.



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

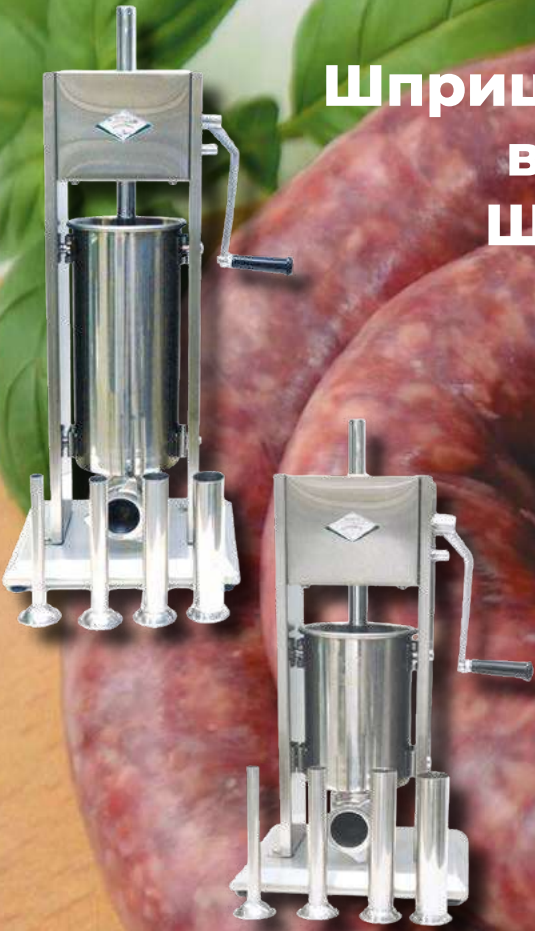
Шприцы колбасные вертикальные ШКВ-3 и ШКВ-5

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°C.



	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 8 мм;
- фигурные ломтики толщиной 5 мм;
- кубики 8×8×8 мм.

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

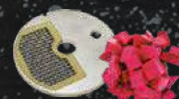
Безопасна, соответствует требованиям технического регламента



Производительность, кг/ч, не менее*	150
Установленная мощность, Вт	550
Номинальная потребляемая мощность, Вт, не более	810
Питающая электросеть	однофазная
Род тока	переменный
Номинальное напряжение, В	230
Частота тока, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более	
– длина	625
– ширина	295
– высота	585
Масса, кг, не более	28

* Производительность овощерезки устанавливается по картофелю

Сменные диски для измельчения продуктов
(входят в комплектацию МПО)



№ 1. Решетка
ножевая 8×8 мм



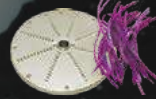
№ 2. Ломтерезка
трехножевая 2 мм
(нарезка ломтиками
толщиной 2 мм)



№ 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)

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 (с 01.10.2024 комплектуется дисками №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)
- МПО-1-01 для протирки вареных продуктов (комплектуются дисками №: 13, 14)
- МПО-1-02 для нарезки сырых и вареных продуктов (комплектуются дисками №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8)
- МПО-1-03 (привод на 220В) для нарезки сырых и вареных продуктов (комплектуются дисками №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8)
- МПО-1-04 **NEW** (бывш. МПО-1 до 01.10.2024) для нарезки сырых и вареных, протирки вареных продуктов (комплектуются дисками № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, 14)



	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 ø 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)		трехфаз. (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



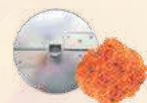
№1. Диск шинковочный 13.00.00 (нарезка соломкой 4×3 мм)



№2. Диск тонкого измельчения 12.00.00 (для драников)



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



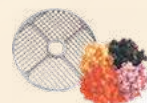
№4. Нож для нарезки соломкой 2×2 мм 04.16.00 (по-корейски)



№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

Машины протирно-резательные МПР-350М

video



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 (с 01.10.2024 комплектуется дисками №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)

– МПР-350М-01 для протирки вареных продуктов (комплектуются дисками №: 13, 14)

– МПР-350М-02 для нарезки сырых и вареных продуктов (комплектуются дисками №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8)

– МПР-350М-03 **NEW** (бывш. МПР-350М до 01.10.2024) для нарезки сырых и вареных, протирки вареных продуктов (комплектуются 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	350	–	350	350
– при протирке картофеля	600	600	–	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	600	600	600	600
– ширина	340	340	300	340
– высота	650	650	650	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 5×11 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)



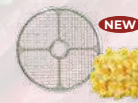
№8. Нож дисковый 10 мм 04.06.00 (нарезка ломтиками толщиной 10 мм, нарезка кубиками 10×10×10 мм, при использовании с решеткой 04.03.00)



№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)



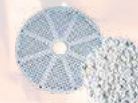
№10. Нож для нарезки 10 мм 08.00.00 (нарезка ломтиками толщиной 10 мм, нарезка брусочками сечением 10×10 мм (картофель фри), при использовании с решеткой 07.00.00)



№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 протирачный 00.00.04 с отверстиями диаметром 4 мм



№14. Диск протирачный 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 запираания.

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, кВт, не более	0,55
Номинальная потребляемая мощность, кВт, не более	0,78
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



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, кВт, не более	0,55
Номинальная потребляемая мощность, кВт, не более	0,78
Габаритные размеры, мм, не более	
– длина	610
– ширина	530
– высота	830
Питающая электросеть	трехфазная
Род тока	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	42
Пульт управления	выносной на лотке

* Значение параметров устанавливается по картофелю

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 запираания.

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



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 патрубков (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.



	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 патрубков	да, на боковой стенке	
Установленная мощность, 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, 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



Воронка из прозрачного пластика для возможности отслеживания процесса очистки



Абразивный диск новой конструкции



Машины картофелеочистительные МОК-300М и МОК-150М



	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 патрубков	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

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.

Комплектуются мезгосборником.



Воронка из прозрачного пластика для возможности отслеживания процесса очистки



Абразивный диск новой конструкции

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

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 позволяет устанавливать небольшие 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 настольного 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
Число скоростей	7	плавная регулировка
Номинальное напряжение, В	380	220
Питающая электросеть	трехфазная	однофазная
Род тока	переменный	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	45	47



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

Семискоростные 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: венчиком, лопаткой, спиралью, которые позволяют: взбивать, смешивать, замешивать любой продукт питания. Автоматический регулятор скорости позволяет устанавливать небольшие 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 настольного 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
Число скоростей	7	плавная регулировка
Номинальное напряжение, В	380	220
Питающая электросеть	трехфазная	однофазная
Род тока	переменный	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

Семискоростной 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: венчиком, лопаткой, спиралью, которые позволяют: взбивать, смешивать, замешивать любой продукт питания. Автоматический регулятор скорости позволяет устанавливать небольшие 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. Миксер настольного варианта.

НОВИНКА



Производительность, кг/ч, не менее	48
– при замесе дрожжевого теста	120
– при взбивании сливок	
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	трехфазная
Род тока	переменный
Частота тока, Гц	50
Частота вращения, об/мин min/max	
– инструмента	35/130
– вокруг оси дежи	82/315
Габаритные размеры, мм, не более (Д×Ш×В)	810×555×1180
Масса, кг, не более	100

Миксер планетарный МП-40

Семискоростной 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: венчиком, лопаткой, спиралью, которые позволяют: взбивать, смешивать, замешивать любой продукт питания. Автоматический регулятор скорости позволяет устанавливать небольшие 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. Миксер настольного варианта.



НОВИНКА



Производительность, кг/ч, не менее	64
– при замесе дрожжевого теста	160
– при взбивании сливок	
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	трехфазная
Род тока	переменный
Частота тока, Гц	50
Частота вращения, об/мин min/max	
– инструмента	38/145
– вокруг оси дежи	84/325
Габаритные размеры, мм, не более (Д×Ш×В)	826×700×1195
Масса, кг, не более	145

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

Машина тестомесильная MT-12 предназначена для замеса **дрожжевого** теста, а машина MT-25 позволяет приготовить и **крутое** тесто тоже. 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, позволяющая передавать большие нагрузки с постоянным передаточным числом.

Машины полностью изготовлена из металла.



	MT-12	MT-25
Производительность, кг/ч, не менее	50	65
Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более	12	16
– дрожжевого	4	8
– крутого (при влажности не менее 46%)		
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	66

Машина тестомесильная MT-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, 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: 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*	1000
Объем бункера, л, не менее	120
Установленная мощность, кВт	2,2
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,8
Питающая электросеть	трехфазная
Род тока	переменный
Номинальное напряжение, В	400
Частота, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более:	
– длина	1110
– ширина	680
– высота	1245
Масса, кг, не более	174,5

* Производительность зависит от состава и консистенции перемешиваемой смеси.

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 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.



Производительность, кг/ч, не менее	110
Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более:	
– дрожжевого	25
– крутого (при влажности 46%)	12
Установленная мощность, 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

Машина тестомесильная для крутого теста МТК-30



НОВИНКА



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**. **Опрокидывающийся бункер** для удобства выемки продукта.

Для исключения несанкционированного опрокидывания бункера в корпусе предусмотрены **фиксирующие ручки**.

Изготавливается из нержавеющей стали в полном исполнении, на колесиках.

Производительность, кг/ч, не менее	90
Одновременная загрузка ингредиентов для крутого теста, кг, не более	15
Установленная мощность, кВт, не более	1,5
Номинальная потребляемая мощность, кВт, не более	1,94
Вместимость дежи, л	40
Питающая электросеть	трехфазная
Род тока	переменный
Номинальное напряжение, В	400
Частота, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более:	
– длина	690
– ширина	500
– высота / с поднятой крышкой	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, позволяющая передавать большие нагрузки с постоянным передаточным числом. 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 требованиям технических регламентов Таможенного союза.

Два раскатывающих **валика** (длинной 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. Производительность 120 кг/ч.

Установлен асинхронный двигатель мощностью 250 Вт, 220 В, допустимая непрерывность работы до выгрузки 8 ч.

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.

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	700
– ширина	370
– высота	430
Занимаемая площадь, м²	0,26
Масса, кг, не более	30
Пределы массы тестовых заготовок, кг	0,35



Пресс винтовой ручной ПВР-01 (соковыжималка-пресс)

Данное изделия 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 ягод, измельченных фруктов и овощей в домашних условиях. Удачно подходит для удаления (отжима) жидкости стертого картофеля при приготовлении вкуснейшего блюда – традиционных литовских цеппелинов.

Прессовая соковыжималка работает по принципу холодного отжима, т. е. не нагревает продукт во время отжима. Это позволяет сохранить с 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 большого 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



Миксеры планетарные бытовые МП-5 и МП-7

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.

	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 75-660	
– вращение инструмента, об/мин		
Питающая сеть	однофазная	
Род тока	переменный	
Номинальное напряжение, В	220	
Частота тока, Гц	50	
Габаритные размеры, мм, не более:		
– длина	460	460
– ширина	240	240
– высота	530	530
Масса, кг, не более	13,5	15



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 изготавливаются 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 столик** для продуктов и кухонного инвентаря, **полка** снизу (для кочерги и дров, жидкости для розжига и прочих мелочей), **съемный 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 м2.

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:	
– род тока	однофазная
– номинальное напряжение, В	переменный 220
– частота тока, Гц	50
Масса, кг, не более	3

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines, typical of notebook paper. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

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 ворошители 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**».



Производительность, кг/ч*	1000
Объем бункера, л, не менее	39
Максимальная загрузка, %	70
Установленная мощность, Вт	1100
Номинальная потребляемая мощность, Вт	1470
Занимаемая площадь, м²	0,22
Питающая электросеть	однофазная
Род тока	переменный
Номинальное напряжение, В	230
Частота тока, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более	
– длина	676
– ширина	330
– высота	605
Масса, кг, не более	53

* Производительность зависит от состава и консистенции перемешиваемой смеси.

Машина для перемешивания фарша МПФ-100.В2



НОВИНКА

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 полном 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
Максимальная загрузка, %	70
Установленная мощность, Вт	2200
Номинальная потребляемая мощность, Вт	2800
Занимаемая площадь, м²	0,75
Питающая электросеть	трехфазная
Номинальное напряжение, В	400
Частота тока, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более	
– длина	1110
– ширина	680
– высота	1245
Масса, кг, не более	174,5

* Производительность зависит от состава и консистенции перемешиваемой смеси.



Волчок комбинированный ВК-82

НОВИНКА

Предназначен для получения фарша необходимой консистенции из охлажденного до температуры не ниже -2°C мяса, рыбы, птицы 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.

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

Производительность, кг/ч	400
Установленная мощность, Вт	
– шнека	2200
– ворошителя	750
Номинальная потребляемая мощность, Вт	3880
Габаритные размеры, мм, не более	
– длина	885
– ширина	640
– высота	1010
Масса, кг, не более	175
Питающая электросеть	трехфазная
Род тока	переменный
Номинальное напряжение, В	400
Частота тока, Гц	50
Емкость корпуса, л, не менее	45



Волчок измельчения мяса ВИМ-130

Предназначен для переработки замороженной мясной продукции на предприятиях общественного питания и иных перерабатывающих предприятий. Идеально подходит для измельчения охлажденного до температуры не ниже -2°C мяса, получения фарша из говядины, свинины, птицы при производстве колбас и других мясных изделий, может применяться для измельчения других продуктов, имеющих сходную консистенцию.

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

Производительность, кг/ч	1200
Установленная мощность, Вт	7500
Номинальная потребляемая мощность, Вт	8700
Габаритные размеры, мм, не более	
– длина	1200
– ширина	750
– высота	1330
Масса, кг, не более	355
Питающая электросеть:	трехфазная
– род тока	переменный
– номинальное напряжение, В	400
– частота тока, Гц	50
Емкость корпуса, л, не менее	85



Пила ленточная для мясoproдуктов 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 и соответствием техническим регламентам Таможенного союза, простотой обслуживания и длительным сроком эксплуатации.

Пила ПЛМ-160 производится в соответствии с требованиями стандарта СТБ ISO 9001-2015.

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. **Шкивы из нержавеющей стали!**

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	однофазная
Род тока	переменный
Частота тока, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более	
– длина	480
– ширина	465
– высота	950
Занимаемая площадь, м²	0,22
Скорость движения полотна, м/с	15,8
Масса, кг, не более	53

Вам нужно нарезать охлажденное замороженное мясо, а также мясо с костями или кости на аккуратные части различной величины? Забудьте о топоре и ноже! Вам нужны пилы ленточные для мясoproдуктов ТМ Торгмаш, г. Барановичи.

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

Ленточные пилы применяются:
– в мясной промышленности, на мясокомбинатах;
– на предприятиях общественного питания;
– в крупных торговых центрах, на рынках, в мясных отделах магазинов – аккуратно нарезанный продукт более привлекателен!

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



Пила ленточная для мясoproдуктов ПЛМ-240

Предназначена для быстрого распила охлажденного и замороженного мяса, а также мяса с костями или костей на порции различной величины. Разработаны 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** – 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 дополнительная полотно размером 2490×20×0,56×3 WM. **Шкивы из нержавеющей стали!**

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	трехфазная
Род тока	переменный
Частота тока, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более	
– длина	805
– ширина	735
– высота	1750
Занимаемая площадь, м²	0,58
Скорость движения полотна, м/с	16,0
Масса, кг, не более	129

Пила ленточная для мясopодуKтоB 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 союза, простотой обслуживания и длительным сроком эксплуатации.

Пила ПЛМ-400 производится в соответствии с требованиями ГОСТ 15150-69.

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 и последней порции продукта.

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

Шкивы из нержавеющей стали!

Техническая производительность, кг/ч*	500
Установленная мощность, кВт	1,5
Потребление электроэнергии, кВт/ч	2,0
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	трехфазная
Род тока	переменный
Частота тока, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более	
– длина	1025
– ширина	1015
– высота	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 мясopодуKтоB 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 союза, простотой обслуживания и длительным сроком эксплуатации.

Пила ПЛМ-750 производится в соответствии с требованиями ГОСТ 15150-69.

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.

Шкивы из нержавеющей стали!

Техническая производительность, кг/ч*	700
Номинальная мощность двигателя, кВт	3
Потребление электроэнергии, кВт/ч	3,8
Длина, ширина, толщина пильного полотна, количество зубьев на дюйм, мм	4260×20×0,6×4
Питающая электросеть	трехфазная
Род тока	переменный
Номинальное напряжение, В	380
Частота тока, Гц	50
Габаритные размеры, мм, не более	
– длина	1870
– ширина	1620
– высота	2220
Занимаемая площадь, м²	2,98
Скорость движения полотна, м/с	20
Масса, кг, не более	447



Мясорубка МИМ-1000

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 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.

Установленный вентилируемый трехфазный **двигатель** гарантирует **непрерывную много часовую работу**.



video



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

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



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 колесиках. Мясорубка компактна, несмотря на свои габариты. Конструкция практична: предусмотрен отсек для хранения утвари и пр.

В мясорубке МИМ-1000М применена ременная передача, установлен бесшумный червячный 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 вентилируемый трехфазный **двигатель** гарантирует **непрерывную много часовую работу**.

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

video



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
– ломтики: ширина и длина, мм	не регламентируется
– столбики: толщина×ширина, мм	3×3, 5×5, 7×7, 10×10
– столбики: 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