



ММ



МИ



МР



МО-01

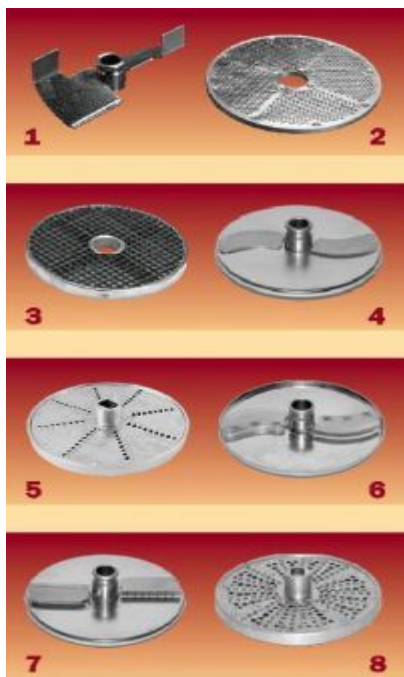


МБ

Машина кухонная универсальная УКМ П - (полный комплект)

Предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны). Приводной механизм комплектуется двухскоростным электродвигателем.

Машина кухонная универсальная УКМ П: ПМ - приводной механизм, ММ - мясорубка, ВМ - механизм для взбивания и перемешивания, МО- механизм овощерезательно-протирочный, МП - 01- просеиватель, МР - рыхлитель, МИ - механизм для измельчения сухарей и специй, П - 01 - подставка.



Рабочие органы МО:Ротор лопастной;

1. Диск протирочный; Решетка 12x12мм;
2. Нож дисковый 2мм;
3. Диск шинковочный;
4. Нож дисковый 10мм;
5. Нож комбинированный 10x10мм.
6. Диск тёрочный (по особому требованию).

Взбиватели ВМ:

- 1 - Фаршемешалка;
- 2 - Взбиватель четырех лопастный;
- 3 - Взбиватель прутковый.



Технические характеристики

Приводной механизм (ПМ)	380В 1 1,12/1,5 кВт. 170/330об/мин
1. Мясорубка (ММ) для измельчения мяса на фарш	180кг/час Д решетки 82мм Д отверстий 3,0;5,0;9,0
2. Механизм для взбивания и перемешивания (ВМ)	25 л - объем бака
3. Рыхлитель (МР) для получения отбивных	1500 порций/час
4. Механизм овощерезательно – протирочный (МО) для нарезания сырых и вареных овощей, капусты и протираия вареных овощей и фруктов	200-350 кг/час
5. Просеиватель (МП-01) для посеивания муки	230 кг/час
6. Механизм для измельчения сухарей и специй (МИ)	15 кг/час

Универсальная кухонная машина УКМ-01

Предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны). Приводной механизм комплектуется электродвигателем двухскоростным электродвигателем.

Состав: ПМ - приводной механизм, ММ - мясорубка, ВМ - механизм для взбивания и перемешивания, МО- механизм овощерезательно-протирочный, П - 01 - подставка.

Технические характеристики

Приводной механизм	380 В 1,12/1,5 кВт
Частота вращения приводного вала	170/330 об/мин
1. Мясорубка (ММ) для измельчения мяса и рыбы на фарш	180 кг/час Д решетки 82мм Д отверстий 3,0; 5,0; 9,0 мм
2. Механизм для взбивания и перемешивания (ВМ)	25 л - объем бака
3. Механизм овощерезательно-протирочный (МО) для нарезания сырых и вареных овощей, шинковки капусты и протирания вареных овощей и фруктов.	200-350 кг/час- нарезка овощей 400 кг/час - протирка картофельного пюре

Универсальная кухонная машина УКМ-06

Предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны). Приводной механизм комплектуется двухскоростным электродвигателем, напряжением - 380В, номинальная мощность - 1,12/1,5 кВт.

Состав: ПМ - приводной механизм, ММ - мясорубка, МО - механизм овощерезательно - протирочный, П - 01 подставка.

Технические характеристики

Приводной механизм	380 В 1,12/1,5 кВт
Частота вращения приводного вала	170/330 об/мин
1. Мясорубка (ММ) для измельчения мяса на фарш Д решетки 82 мм Д отверстий 3,0; 5,0; 9,0 мм	180 кг/час
2. Механизм овощерезательно-протирочный	200-350 кг/час - нарезка овощей 400 кг/час – протирка картофельного пюре

Универсальная кухонная машина УКМ-07

Предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны). Приводной механизм комплектуется двухскоростным электродвигателем.

Состав: ПМ - приводной механизм ММ - мясорубка, ВМ - механизм для взбивания и перемешивания, МП - 01- просеиватель, П - 01 – подставка.

Взбиватели ВМ: 8 - Фаршемешалка; 9 - Взбиватель четырех лопастный; 10 - Взбиватель прутковый.

Технические характеристики

	380В
1. Приводной механизм	1,12/1,5 кВт
	170/330 об/мин
2. Мясорубка для измельчения мяса на фарш (ММ) Д решетки 82мм	180 кг/час
	Д отверстий 3,0; 5,0; 9,0
3. Механизм для взбивания и перемешивания (ВМ)	25 л - объем бака
4. Просеиватель (МП-01) для просеивания муки	230 кг/час

Универсальная кухонная машина УКМ-08

Предназначена для механизации основных процессов переработки мясных, рыбных продуктов и измельчения сухарей на предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны). Приводной механизм комплектуется односкоростным электродвигателем.

Состав: ПМ - приводной механизм, ММ- мясорубка, МИ – механизм для измельчения сухарей и специй, МР- рыхлитель,

П - 01 – подставка*.

* - поставляется по особому требованию.

Технические характеристики

Приводной механизм (ПМ)	380 В 1,1 кВт
Число оборотов приводного вала	170 об/мин
	180 кг/час
1. Мясорубка (ММ) для измельчения мяса и рыбы на фарш	Д решетки 82 мм
	Д отверстий: 3,0; 5,0; 9,0
2. Механизм (МИ) для измельчения сухарей и специй	15 кг/час
3. Рыхлитель (МР) для получения отбивных	1500 порций/час

Универсальная кухонная машина УКМ-07-01

Предназначена для взбивания кондитерских смесей, замешивания жидкого теста, взбивания картофельного пюре, муки и самбука, перемешивания мясного фарша на предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны). Приводной механизм комплектуется двухскоростным электродвигателем.

Состав: ПМ - приводной механизм, ВМ - механизм для взбивания и перемешивания, П - 01 – подставка.

Взбиватели ВМ: 8 - Фаршемешалка; 9 - Взбиватель четырех лопастный; 10 - Взбиватель прутковый.

Технические характеристики

Приводной механизм	380В
	1,12/1,5 кВт
Число оборотов приводного вала	170/330 об/мин
1. Механизм для взбивания и перемешивания (ВМ) 25 л - объем бака	

Универсальная кухонная машина УКМ-08-01

Предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов на предприятиях массового питания (столовые, кафе, рестораны). Приводной механизм комплектуется электродвигателем одно- или двухскоростным в зависимости от исполнения (набор насадок), напряжение - 380В.

УКМ-08-01: ПМ - приводной механизм, ММ – мясорубка, МИ – механизм для измельчения сухарей и специй, МР- рыхлитель, МБ-механизм для нарезания мяса на бефстроганов, РЧ-рыбочистка, П - 01 – подставка*.

* - поставляется по особому требованию.

Технические характеристики

	380В
Приводной механизм	1,1/1,5 кВт
	170/330 об/мин
1. Мясорубка для измельчения мяса на фарш (ММ) Д решетки 82мм	180 кг/час
2. Механизм для измельчения сухарей и специй (МИ)	15 кг/час
3. Рыхлитель для получения отбивных (МР)	1500 порций/час
4. Механизм для нарезания мяса на бефстроганов (МБ)	100 кг/час
5. Рыбочистка (РЧ)	30 кг/час

Универсальная кухонная машина УКМ-09

Предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов на предприятиях массового питания (столовые, кафе, рестораны). Приводной механизм комплектуется электродвигателем одно- или двухскоростным в зависимости от исполнения (набор насадок), напряжение - 380В.

УКМ-09: ПМ - приводной механизм, РЧ - рыбочистка.

Технические характеристики

	380В
Приводной механизм	1,1/1,5 кВт 170/330 об/мин
1. Рыбочистка (РЧ)	30 кг/час

Универсальная кухонная машина УКМ-11-01

Предназначена для нарезания сырых и вареных овощей, а также для протирания вареных овощей и фруктов, шинковки капусты на предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны).

УКМ-11- 01: ПМ - приводной механизм, МО- 01- механизм овощерезательный, 200 - 350 кг/ч.

Рабочие органы МО: 3 - Решетка 12x12мм; 4 -Нож дисковый 2мм;
5- Диск шинковочный; 6 - Нож дисковый 10мм; 7 - Нож комбинированный 10x10мм;
8 - Диск тёрочный (по особому требованию)

Технические характеристики

Номинальное напряжение трехфазного переменного тока,В	380
Номинальная мощность двигателя,кВт	1,2/1,5
Производительность,кг/ч	
При нарезании сырых овощей:	
• брусочками сечением 10x10мм (картофель сырой - главный параметр)	350
• кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм (картофель, свекла)	200
• кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм (морковь, репа,брюква)	100
• кольцами и полукольцами толщиной 2 мм (лука репчатого)	140
• шинковка капусты толщиной 2 мм	200
• соломкой сечением 3x3мм(картофель, морковь, брюква,свекла)	200
• пластинками 10x12x12 мм (картофель, морковь)	200
При нарезании вареных овощей:	
• пластинками 10x12x12 мм (картофель, морковь, свекла)	160
Габаритные размеры, мм (овощерезательное исполнение)	870x300x625
Масса,кг	68,5
Количество фиксированных скоростей	2

Универсальная кухонная машина УКМ-11-02

Предназначена для нарезания сырых и вареных овощей, а также для протирания вареных овощей и фруктов, шинковки капусты на предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны).

УКМ-11- 02: ПМ - приводной механизм, МО - механизм протирочный, 400 кг/ч

Технические характеристики

Номинальное напряжение переменного тока, В	380
Номинальная мощность двигателя, кВт	1,1/1,5
Производительность (при протирании вареного картофеля), кг/ч	400
Габаритные размеры (протирочное исполнение), мм	750x350x550
Масса, кг	68,5
Количество фиксированных скоростей	2

Мясорубка УКМ-10 (М-75)

Мясорубка М-75 для предприятий общественного питания, кафе, ресторанов, и **имеет целый ряд преимуществ** перед аналогичными изделиями других предприятий, а именно:

1. Корпуса и шнеки изготавливаются из высокопрочного чугуна, что практически исключает износ витков в корпусе и шнеке в отличие от изготовленных из алюминиевых сплавов. Кроме того шнеки имеют антикоррозийное покрытие -горячим оловом.
2. Привод, применяемый для мясорубок, имеет 2х ступенчатый редуктор с модулем зубьев шестерен 2 мм, это позволяет создать на выходе вала повышенный крутящийся момент, что позволяет качественно перерабатывать продукты.
3. Наружные поверхности имеют более стойкие полимерные покрытия вместо покраски эмалью. Режущий инструмент мясорубок выполнен из высококачественной стали, а подрезная решетка имеет 2х стороннюю заточку, что увеличивает срок эксплуатации.
4. Приводной механизм, применяемый для мясорубок М-75 многофункционален и может быть использован для установки других насадок (овощерезка, рыхлитель, измельчитель и др.).
5. По желанию заказчика на мясорубках может устанавливаться реверсивное управление, что исключает разборку мясорубки при остановке во время работы при попадании жил или плен к ножам и решеткам.
6. При приобретении наших мясорубок завод обеспечивает бесперебойную поставку запасных частей по первой просьбе потребителя в течении гарантийного и послегарантийного срока.

Технические характеристики

М-75

Производительность, кг/час	75
Исполнение	настольное
Номинальное напряжения трехфазного переменного тока, В	380
Номинальная мощность двигателя, кВт	0,75-1,1
Диаметр решеток, мм	60
Габаритные размеры, мм	700x300x480
Масса, кг	50

Мясорубка УКМ-12 (М-250)

Предназначена для измельчения кускового мяса и рыбы при производстве фарша для мясных, рыбных и колбасных изделий. Мясорубка применяется на предприятиях общественного питания, торговли и колбасных цехах.

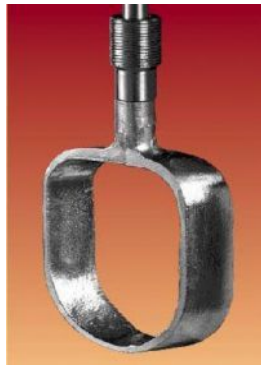
Мясорубка М-250 имеет целый ряд преимуществ перед аналогичными изделиями других предприятий, а именно:

1. Корпуса и шнеки изготавливаются из высокопрочного чугуна, что практически исключает износ витков в корпусе и шнеке в отличие от изготовленных из алюминиевых сплавов. Кроме того шнеки имеют антикоррозийное покрытие -горячим оловом.
2. Привод, применяемый для мясорубок, имеет 2х ступенчатый редуктор с модулем зубьев шестерен 2 мм, это позволяет создать на выходе вала повышенный крутящийся момент, что позволяет качественно перерабатывать продукты.
3. Наружные поверхности имеют более стойкие полимерные покрытия вместо покраски эмалью. Режущий инструмент мясорубок выполнен из высококачественной стали, а подрезная решетка имеет 2х стороннюю заточку, что увеличивает срок эксплуатации.
4. Приводной механизм, применяемый для мясорубок М-250 многофункционален и может быть использован для установки других насадок (овощерезка, рыхлитель, измельчитель и др.).
5. По желанию заказчика на мясорубках может устанавливаться реверсивное управление, что исключает разборку мясорубки при остановке во время работы при попадании жил или плен к ножам и решеткам.
6. При приобретении наших мясорубок завод обеспечивает бесперебойную поставку запасных частей по первой просьбе потребителя в течении гарантийного и послегарантийного срока.

Технические характеристики

Производительность,кг/час	250
Исполнение/td>	настольное
Номинальное напряжения трехфазного переменного тока, В	380
Номинальная мощность двигателя, кВт	1,5
Диаметр решеток, мм	82
Габаритные размеры, мм	725x310x475
Масса, кг	55

Фаршемешалка УКМ-03 (ПМФ-К)



Предназначена для приготовления колбасного фарша путем смешивания мясного фарша с ингредиентами.

Комплектность: фаршемешалка- 2 шт, бачок - 2 шт.

Производительность, кг/час	150
Номинальное напряжения трехфазного переменного тока, В	380
Количество скоростей	1
Емкость бачка, л	25
Масса, кг	115
Габаритные размеры, мм	850x600x870

Машина овощерезательно- протирочная УКМ-11(ОМ-300)



Предназначена для нарезки сырых, вареных овощей, шинковки капусты, а также для протирания вареных овощей и фруктов, на предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны).

Состав: ПМ - приводной механизм, МО- механизм овощерезательно-протирочный
Рабочие органы МО: все

Технические характеристики

Номинальное напряжение трехфазного переменного тока, В	380
Номинальная мощность двигателя, кВт	1,12/1,15
Количество фиксированных скоростей, шт.	2
Производительность, кг/ч	
При нарезании сырых овощей:	
• брусочками сечением 10x10мм (картофель сырой) - главный параметр	350
• кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм (картофель, свекла)	200
• кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм (морковь, репа, брюква)	100
• кольцами и полукольцами толщиной 2 мм (лука репчатого)	140
• шинковка капусты толщиной 2 мм	160
• пластинками 10x12x12 мм (картофель, морковь)	200
При нарезании вареных овощей:	
• соломкой сечением 3x3 мм (морковь, свекла)	200
• пластинками 10x12x12 мм (картофель, морковь, свекла)	160
При протирании вареного картофеля	400
Габаритные размеры, мм	
• овощерезательное исполнение	870x300x625
• протирочное исполнение	750x350x550
Масса, кг	68,5

Машина для взбивания и перемешивания УКМ-14 (МВ-25)



Предназначена для взбивания кондитерских смесей, замешивания жидкого теста, взбивания картофельного пюре, мусса и самбука, а также для перемешивания мясного и творожного фаршей.

Взбиватели: 1-Фаршемешалка; 2-Взбиватель четырех лопастный; 3-Взбиватель прутковый.

Технические характеристики

Производительность, кг/час	
при замешивании жидкого теста	50
при перемешивании фарша	150
при взбивании	4-6
Объем бачка, л	25
Номинальное напряжение трехфазного переменного тока, В	380
Номинальная мощность двигателя, кВт	1,12/1,15
Количество фиксированных скоростей	2
Частоты вращения рабочих органов, об/мин (на 1-ой и 2-ой скоростях)	
• вокруг оси	71/138
• вокруг собственной оси	176/344
Габаритные размеры, мм	816x610x820
Масса (с бачком), кг	105

Машина взбивальная МВ-40



Предназначена для механизации процесса приготовления различных кондитерских смесей (безе, взбитых сливок, муссов, самбуков, кремов) и для приготовления дрожжевого теста, кроме крутого. Рекомендуются для эксплуатации на предприятиях общественного питания или в кондитерских цехах.

Рабочие органы (взбиватели): 1-решетчатый; 2-прутковый; 3-крючкообразный.



Технические характеристики

Производительность, кг/час	
• при замешивании белково-сахарная смесь	15-18
• при перемешивании фарша	200-240
• при замешивании жидкого теста	80-84
Объем дежи, л	40
Номинальное напряжение трехфазного переменного тока, В	380
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	1,5
Количество взбивателей, шт	3
Число скоростей	Бесступенчатое регулирование
Частоты вращения рабочих органов	
• вокруг оси бачка	160-520
• вокруг собственной оси	40-130
Габаритные размеры, мм	1000x550x1200
Масса (с дежой) ,кг	200

Мясорубка УКМ-10(М-75) и мясорубка УКМ-10(М-75)-220



Предназначена для измельчения кускового жилованного мяса и рыбы при производстве фарша для мясных и рыбных изделий. Мясорубка применяется на предприятиях общественного питания и торговли.

Состав: ПМ- приводной механизм; ММПШ-I - мясорубка.

1. Корпус и шнек изготавливаются из высокопрочного чугуна, что практически исключает износ витков в корпусе и шнеке. Кроме того шнеки имеют антикоррозийное покрытие – горячим оловом.
2. Приводной механизм имеет 2х ступенчатый цилиндрический редуктор.
3. Режущий инструмент мясорубок выполнен из высококачественной стали.
- 4.

Производительность, кг	75	75
Исполнение	настольное	настольное
Номинальное напряжение, В	380; 3-х фазного переменного тока	220; 1 фазного переменного тока
Номинальная мощность двигателя, кВт	0,75	0,75
Диаметр решеток, мм	60	60
Диаметр отверстий, мм	3,0;5,0;9,0	3,0;5,0;9,0
Габаритные размеры, мм	700x300x480	700x300x480
Масса, кг	50	50

Мясорубка УКМ-12 (М-250)

Предназначена для измельчения кускового жилованного мяса и рыбы при производстве фарша для мясных и рыбных изделий. Мясорубка применяется на предприятиях общественного питания и торговли.

Состав: ПМ- приводной механизм; ММПШ-I - мясорубка.

1. Корпус и шнек изготавливаются из высокопрочного чугуна, что практически исключает износ витков в корпусе и шнеке. Кроме того шнеки имеют антикоррозийное покрытие - горячим оловом.
2. Приводной механизм имеет 2х ступенчатый цилиндрический редуктор.
3. Режущий инструмент мясорубок выполнен из высококачественной стали.

Технические характеристики

Производительность, кг/час	250
Исполнение	настольное
Номинальное напряжения трехфазного переменного тока, В	380
Номинальная мощность двигателя, кВт	1,5
Диаметр решеток, мм	82
Диаметр отверстий, мм	3,0;5,0;9,0.
Габаритные размеры, мм	725x310x475
Масса, кг	55

Машина картофелеочистительная К-200



Предназначена для очистки картофеля и других корнеплодов от кожуры. Загрузка картофеля осуществляется через загрузочную воронку, а выгрузка очищенного картофеля - через лоток при вращаемом абразивном диске. В картофелечистке рабочая камера выполнена из нержавеющей стали. Управление осуществляется преобразователем частоты, установленном на щите эл. питания.

Машина изготавливается в двух исполнениях

К-200П-220- с преобразователем частоты на 220В

К-200П-380- с преобразователем частоты на 380В.

Картофелеочистительная машина К-200 имеет современный дизайн, удобная в эксплуатации и техническом обслуживании.

По желанию потребителя может комплектоваться мезгосборником (за отдельную плату). Терочный диск.

Производительность техническая, кг/ч, не менее	200	200-250	200-250
Частота вращения раого диска, об/мин.	315±10	300-400	300-400
Норма загрузки картофеля, кг	8 - 10	8 - 10	8 - 10
Расход воды (при давлении 2 кг/см ²), м ³ /ч	0,15	0,15	0,15
Номинальное напряжение ,В	380;	380;3-х фазное фазное	220;1-х
Номинальная мощность электродвигателя,кВт	0,55	0,55	0,55
Габаритные размеры, мм	660x450x930	660x450x930	660x450x930
Масса, кг, не более	70	70	70

Машина тестомесильная МТМ-110



Подкатная дежа Месильный орган

Предназначена для замеса различных видов дрожжевого теста, кроме крутого, при производстве хлебо-булочных изделий. Дежа не имеет отдельного привода, а получает вращение от рабочего органа давлением теста на боковую стенку, притормаживание дежи достигается через педаль тормоза. Во время замеса теста необходимо присутствие оператора. Возможна комплектация дополнительными дежами.

Состав: основание, приводной механизм, месильный орган, дежа, подкатная тележка для снятия и перевозки дежи.

Технические характеристики

Производительность, кг/час	120
Норма загрузки, кг	30-60
Продолжительность замеса, мин	20-30
Номинальное напряжение трехфазного переменного тока, В	380
Номинальная мощность двигателя, кВт	1,1
Емкость дежи, л	110
Габаритные размеры, мм	1000x650x1330
Масса (с бачком), кг	115

Машина для замеса крутого теста МТ-15М-2 (МТ- 30)



Машина предназначена для замеса крутого теста для пельменей, вареников, чебуреков, домашней лапши и рассчитана на использование в специализированных предприятиях общественного питания типа «Пельменная», «Чебуречная», «Вареничная». Резервуар и Z-образные месильные органы изготовлены из нержавеющей стали.

Технические характеристики

Емкость резервуара, л	30
Производительность, кг/ч	50-60
Масса единовременного замешиваемого теста, кг	4-10
Номинальное напряжение трехфазного переменного тока, В	380
Номинальная мощность двигателя, кВт	1,5
Габаритные размеры, мм	630x380x825
Масса, кг	105