

Описание товара Универсальная кухонная машина ТОРГМАШ УКМ-03



Описание

Универсальная кухонная машина **ТОРГМАШ УКМ-03** используется для перемешивания мясного фарша с добавками при производстве колбасных изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Приводной механизм оснащен двухскоростным электродвигателем. Корпус выполнен из стали с покрытием порошковой краской, дежа - из нержавеющей стали. Машина упаковывается в деревянный ящик.

Состоит из:

- Приводной механизм (ПМ)*
- Механизм для взбивания и перемешивания (ВМ)
- □ Подставка П-01
- Дежа

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

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

Характеристики:

- Частота вращения:
 - Приводной вал: 130 ± 10 об/мин.
 - Рабочий орган вокруг оси дежи: 54 ± 10 об/мин.

- Рабочий орган вокруг собственной оси: 132±10 об/мин.
- Вес с упаковкой: 146 кг
- Объем упаковки: 0,5 м³

Опции (заказываются отдельно):

- Подкатная тележка
- Дежа

ВНИМАНИЕ! Машина обязательно должна быть заземлена.

** Допускается установка односкоростного электродвигателя номинальной мощностью не менее 1,1 кВт.*

Характеристики

Установка	напольный
Функции	взбивание
Производительность	150 кг/час
Объем дежи	25
Напряжение	380 В
Мощность	1.5 кВт
Ширина	850 мм
Глубина	600 мм
Высота	920 мм
Вес (без упаковки)	88 кг
Вес (с упаковкой)	146 кг
Страна-производитель	Россия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.