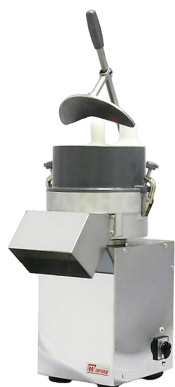


Описание товара Овощерезка ТОРГМАШ ОМ-350М-01



Описание

Овощерезка **ТОРГМАШ ОМ-350М-01** используется на предприятиях общественного питания и торговли для переработки пищевых продуктов: нарезки и шинковки сырых и вареных овощей и фруктов. Корпус выполнен из стали с покрытием порошковой краской, ножи и диски - из нержавеющей стали.

Рабочие органы:

- Решетка ножевая 12x12 мм
- Нож дисковый 2 мм
- Диск шинковочный
- Нож дисковый 10 мм
- Нож комбинированный 10x10 мм

Состоит из:

- Приводной механизм ПМ (220)
- Овощерезательный механизм

Дополнительные характеристики:

- Производительность:
 - При нарезании сырых овощей:
 - Брусочки сечением 10x10 мм (картофель): 350 кг/ч
 - Кружочки (ломтики) толщиной 2 мм (картофель, свекла): 200 кг/ч
 - Кружочки (ломтики) толщиной 2 мм (морковь, репа, огурцы): 100 кг/ч
 - Шинковка капусты толщиной 2 мм: 160 кг/ч

- Кольца и полукольца толщиной 2 мм (лук репчатый): 140 кг/ч
- Пластинки 10x12x12мм (картофель, морковь): 200 кг/ч
- При нарезании вареных овощей:
 - Соломка сечением 1,5x3 мм (морковь, свекла): 200 кг/ч
 - Пластинки 10x12x12 мм (картофель, морковь, свекла): 160 кг/ч
- Размеры овощей, подготовленных к нарезке:
 - Клубни картофеля: от 50 до 80 мм
 - Свекла, репа, лук репчатый: от 40 до 80 мм
 - Морковь, огурцы (поперечный Ø): от 30 до 80 мм
 - Капуста, не более: 140 мм
- Наружный диаметр вращающихся рабочих органов: 215 мм
- Потребляемая мощность: 0,51 кВт
- Габариты в упаковке: 548x508x847 мм
- Объем упаковки: 0,23 м³

Опции (заказываются отдельно):

- Диск терочный 4 мм
- Нож комбинированный 10x10 мм

Характеристики

Разновидность	электрическая
Производительность	350 кг/ч
Скорость вращения	400 об/мин.
Установка	настольная
Напряжение	220 В
Мощность	0.37 кВт
Ширина	426 мм
Глубина	310 мм
Высота	595 мм
Вес (без упаковки)	26 кг
Вес (с упаковкой)	63 кг
Страна производства	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.