

Описание товара Универсальная кухонная машина ТОРГМАШ УКМ-14



Описание

Универсальная кухонная машина **ТОРГМАШ УКМ-14** используется для взбивания кондитерских смесей, замешивания жидкого теста, взбивания картофельного пюре, мусса и самбука, а также для перемешивания мясного и творожного фаршей 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)
- Дежа
- Фаршемешалка
- Четырехлопастной взбиватель
- Прутковый взбиватель

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:

- Производительность:
 - Взбивание: 4 цикла/ч
 - Замес жидкого теста: 50 кг/ч
 - Перемешивание фарша: 150 кг/ч
- Частота вращения:
 - Ведущий вал: 200 / 380 об/мин.
 - Рабочий орган:
 - Вокруг оси бачка: 82 / 160 об/мин.
 - Вокруг собственной оси: 205 / 396 об/мин.
- Мощность электродвигателя: 1,1 / 1,5 кВт
- Габариты в упаковке: 1060x610x975 мм
- Объем упаковки: 0,63 м³

Опции (заказываются отдельно):

- Крючкообразный взбиватель
- Тележка подкатная
- Дежа

ВНИМАНИЕ! Машина обязательно должна быть заземлена.

Характеристики

Установка	напольный
Функции	взбивание
Объем дежи	25
Напряжение	380 В
Мощность	от 1.5 до 2 кВт
Ширина	816 мм
Глубина	610 мм
Высота	850 мм
Вес (без упаковки)	105 кг
Вес (с упаковкой)	160 кг
Страна-производитель	Россия

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