

ОБОРУДОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА РПУП «ТОРГМАШ» (Респ. Беларусь, г. Барановичи)

| Наименование | Описание | Цена, \$. |
|--|--|--------------|
| Машина для измельчения мяса МИМ-80 | Машина для измельчения мяса МИМ-80 система 1/2 unger (подрезной нож, решетка с отверстиями, двухсторонний нож). Габариты 500x300x570мм, мощность 0,81кВт, масса 28кг, произ. 80 кг/ч., напр. 220В. | 648 |
| Мясорубка МИМ-300 | Мясорубка МИМ-300 категория полный unger (шнек; подрезная, крупная и мелкая решетка; два ножа). Габариты 680x400x441мм., мощность 1,9кВт, масса 47кг, произ. 300 кг/ч., напр. 380В. | 843 |
| Мясорубка МИМ-600 | Мясорубка МИМ-600 полный комплект unger. Габариты 765x450x576мм., мощность 2,71кВт, масса 56кг, произ. 600кг/ч., напр. 380В. | 859 |
| Мясорубка МИМ-600М | Мясорубка МИМ-600 полный комплект unger. Габариты 560x540x420мм., номинальная потребляемая мощность 1,91кВт, масса 48кг, произ. 600кг/ч., напр. | 828 |
| Мясорубка МИМ-300М | Мясорубка МИМ-300М полный комплект unger. Габариты 560x520x420мм., мощность 1,44кВт, масса 42кг, произ. 300кг/ч., напр. 380В. | 731 |
| Мясорубка МИМ-350 | Мясорубка МИМ-350 полный комплект unger. Габариты 560x520x420мм., мощность 1,9кВт, масса 42кг, произ. 350кг/ч., напр. 380В. | 743 |
| Машина картофелечистительная МОК-150М | Состоит из рабочей камеры, воронки для загрузки продукта, пульта управления, станины и привода. Габариты 650x450x930мм., мощность 0,75кВт, масса 47кг, произ. 150кг/ч., напр. 380В., объем 7л. | 706 |
| Машина картофелечистительная МОК-300М | Габариты 650x450x1000мм., мощность 0,75кВт, масса 47кг, произ. 300кг/ч., напр. 380В., объем 10л. | 736 |
| Машина картофелечистительная МОК-150У (МОО-1) | Боковой сливной патрубков и мезгосборник, выполненные из нержавеющей стали; встроенное реле времени; уменьшена габаритная высота, что повышает устойчивость оборудования. Габариты 500x460x800мм., мощность 0,37кВт, масса 46кг, произ. 150кг/ч., напр. 380В., масса загружаемого продукта: 7 кг | 768 |
| Машина картофелечистительная МОК-300У (МОО-1-01) | Боковой сливной патрубков и мезгосборник, выполненные из нержавеющей стали; встроенное реле времени; уменьшена габаритная высота, что повышает устойчивость оборудования. Габариты 500x460x850мм., мощность 0,55кВт, масса 47кг, произ. 300кг/ч., напр. 380В., масса загружаемого продукта: 10 кг | 785 |
| Машина для переработки овощей МПО-1 | Полный набор рабочих дисков (10 наименований) и приспособлений для резки и протирки. Габариты 480x300x720мм., мощность 1,0кВт, масса 30кг, произ. 600кг/ч., напр. 380В. | 937 |
| Машина для переработки овощей МПО-1-01 | Без приспособления и без сменных рабочих дисков для резки. Габариты 480x300x700мм., мощность 1,0кВт, масса 30кг, произ. 600кг/ч., напр. 380В. | 607 |
| Машина для переработки овощей МПО-1-02 | Без приспособления для протирки, на 380В. Габариты 480x280x720мм., мощность 1,0кВт, масса 30кг, произ. 350кг/ч. | 822 |
| Машина для переработки овощей МПО-1-03 | Без приспособления для протирки, на 220 В. Габариты 480x280x720мм., мощность 0,6кВт, масса 30кг, произ. 350кг/ч., напр. 220В. | 840 |
| Машина протирочно-резательная МПР-350М | Два типа протирки (сито 4 мм и сито 1.5 мм), восемь видов нарезки. Габариты 640x355x605мм., мощность 0,75кВт, масса 50кг, произ. 350кг/ч., напр. 380В. | 935 |
| Машина протирочно-резательная МПР-350М-01 | Два типа протирки. Габариты 640x355x605мм., мощность 0,75кВт, масса 50кг, произ. 350кг/ч., напр. 380В. | 604 |
| Машина протирочно-резательная МПР-350М-02 | Восемь видов нарезки. Габариты 515x292x575мм., мощность 0,37кВт, масса 50кг. Производительность: 350кг/ч., напр. 380В. | 844 |
| Машина тестомесильная МТ-12 | Для замеса дрожжевого теста. Электропривод машины вращает одновременно дежу, и спираль. Габариты: 625x340x610мм., мощность 0,37кВт, масса 55кг, произ. 50кг/ч., напр. 220В., объем 12л. | 1 333 |
| Машина тестомесильная МТ-25 | Для замеса дрожжевого и крутого теста. Электропривод вращает одновременно и дежу, и спираль. Габариты: 645x385x685, мощность электродвигателя 0,75 кВт, масса оборудования : не более 75 кг. Напряжение -380 В. Вместимость дежи: 20 л. Одновременная загрузка | 1 374 |
| Машина тестомесильная МТ-25-01 | Для замеса дрожжевого и крутого теста. Имеет три режима работы и две скорости: 1-ая – для перемешивания сырья, 2-ая – для быстрого и качественного замеса теста. Электропривод вращает одновременно и дежу, и спираль. Габариты: 645x385x685, масса оборудования: не более 75кг. Напряжение -380 В. Вместимость дежи: 20л. Одновременная загрузка ингредиентов для теста: для дрожжевого - 16кг, для крутого – 8кг., производительность не менее 95 кг/час | 1 481 |
| Машина тестомесильная МТ-30 | для замеса дрожжевого и крутого теста. Имеет три режима работы и две скорости: 1-ая – для перемешивания сырья, 2-ая – для быстрого и качественного замеса теста. Электропривод вращает одновременно и дежу, и спираль. Габариты: 790x430x800мм, масса оборудования: не более 115кг. Напряжение -380 В. Вместимость дежи: 32л. Одновременная загрузка ингредиентов для теста: для дрожжевого - 25кг, для крутого – 12кг., производительность не менее 110 кг/час. Машина оснащена съемной дежей и подъемной головкой с месильным органом. | 2 244 |
| Машина тестомесильная МТ-50 | для замеса дрожжевого и крутого теста. Имеет три режима работы и две скорости: 1-ая – для перемешивания сырья, 2-ая – для быстрого и качественного замеса теста. Электропривод вращает одновременно и дежу, и спираль. Габариты: 865x475x870мм, масса оборудования: не более 135кг. Напряжение -380 В. Вместимость дежи: 50л. Одновременная загрузка ингредиентов для теста: для дрожжевого - 44кг, для крутого – 20кг., производительность не менее 170 кг/час. Машина оснащена съемной дежей и подъемной головкой с месильным органом. | в разработке |

| | | |
|---|---|--------------|
| Слайсер ЛР-220 | Слайсер ЛР-220 (полуавтоматический, с ручной подачей продукта) для нарезки мясных, колбасных изделий, сыра и других пищевых продуктов. Слайсер обеспечивает быструю и точную нарезку ломтиков заданной толщины (регулируемая толщина резки 0-13мм), оснащен встроенной точилкой для ножа. Конструкция машины обеспечивает легкое и плавное перемещение подающего лотка. Литое основание. Кожух дискового ножа, каретка, защитная заслонка, дисковый нож выполнены из нержавеющей стали. Применяется энергосберегающий мотор с охлаждающим вентилятором, водостойкий выключатель. Диаметр дискового ножа: 220мм, габариты: 410x400x370(Н), масса оборудования: не более 15кг. Напряжение: 220 В. | 306 |
| Слайсер ЛР-250 | Слайсер ЛР-250 (полуавтоматический, с ручной подачей продукта) для нарезки мясных, колбасных изделий, сыра и других пищевых продуктов. Слайсер обеспечивает быструю и точную нарезку ломтиков заданной толщины (регулируемая толщина резки 0-17мм), оснащен встроенной точилкой для ножа. Конструкция машины обеспечивает легкое и плавное перемещение подающего лотка. Литое основание. Кожух дискового ножа, каретка, защитная заслонка, дисковый нож выполнены из нержавеющей стали. Применяется энергосберегающий мотор с охлаждающим вентилятором, водостойкий выключатель. Диаметр дискового ножа: 250мм, габариты: 480x475x420(Н)мм, масса оборудования: не более 23,5кг. Напряжение: 220В., частота вращения: двигателя - 1400об/мин, дискового ножа – | 329 |
| Слайсер ЛР-300 | Слайсер ЛР-300 (полуавтоматический, с ручной подачей продукта) для нарезки мясных, колбасных изделий, сыра и других пищевых продуктов. Слайсер обеспечивает быструю и точную нарезку ломтиков заданной толщины (регулируемая толщина резки 0-18мм), оснащен встроенной точилкой для ножа. Конструкция машины обеспечивает легкое и плавное перемещение подающего лотка. Литое основание. Кожух дискового ножа, каретка, защитная заслонка, дисковый нож выполнены из нержавеющей стали. Применяется энергосберегающий мотор с охлаждающим вентилятором, водостойкий выключатель. Диаметр дискового ножа: 300мм, габариты: 590x540x450(Н)мм, масса оборудования: не более 28,5кг. Напряжение: 220В., частота вращения: двигателя - 1400об/мин, дискового ножа – | 469 |
| Миксер планетарный МП-10 | Миксер планетарный МП-10 предназначен для замеса теста различной консистенции, для перемешивания паштетов, фарша, пюре, майонеза, соусов, для взбивания сливок, мороженого, кремов. Миксер снабжен тремя легко устанавливаемыми инструментами: взбивалкой, лопаткой, крючком. Автоматический регулятор скорости позволяет устанавливать необходимые частоты вращения инструмента к различным типам замешивания. Имеет съемную дежу. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали. Миксер выполнен в виде настольного варианта. Число скоростей – 7, емкость дежи – 10л, производительность при замесе дрожжевого теста- 16кг/ч, при взбивании сливок – 40кг/ч., Напряжение: 380В, габариты: 570x400x760(Н)мм, масса – 47кг, частота вращения: инструмента (min/max) – 90/500об/мин, дежи вокруг оси (min/max) – 25/140об/мин, одновременная загрузка ингредиентов для теста (дрожжевого), не более 4кг. | 2 258 |
| Миксер планетарный МП-20 | Миксер планетарный МП-20 предназначен для замеса теста различной консистенции, для перемешивания паштетов, фарша, пюре, майонеза, соусов, для взбивания сливок, мороженого, кремов. Миксер снабжен тремя легко устанавливаемыми инструментами: взбивалкой, лопаткой, крючком. Автоматический регулятор скорости позволяет устанавливать необходимые частоты вращения инструмента к различным типам замешивания. Имеет съемную дежу. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали. Миксер выполнен в виде настольного варианта. Число скоростей – 7, емкость дежи – 20л, производительность при замесе дрожжевого теста- 32кг/ч, при взбивании сливок – 80кг/ч., Напряжение: 380В, габариты: 650x520x870(Н)мм, масса – 60кг, частота вращения: инструмента (min/max) – 90/500об/мин, дежи вокруг оси (min/max) – 25/140об/мин, одновременная загрузка ингредиентов для теста | в разработке |
| Установка укупорочная УУ-1 (только под заказ) | Для укупоривания стеклянных бутылок с гладким горлышком алюминиевыми колпачками. Установка имеет три наладки на различные типоразмеры бутылок: 10 мл, 200 мл, 400 мл. Габариты: 680*480*1100; мощность : 0,55 кВт; напряжение: 220В; масса: 130 кг. Высота бу | по запросу |
| Овощерезка промышленная ОР-1 | Для резки бланшированных корнеплодов на ломтики, столбики и кубики. Габариты: 1000*740*1400; мощность : 1,9 кВт; напряжение: 380В; масса: 210 кг. Производительность: 3000 кг/ч (при резке свеклы на ломтики 10мм. Параметры нарезания форм корнеплодов: ломти | по запросу |

ОБОРУДОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЯ «ТОРГТЕХМАШ» (республика Беларусь)

| | | |
|------------------|---|-----|
| Мясорубка ТМ-32 | Мясорубка ТМ-32 мясорубка предназначена для измельчения мяса и рыбы (не замороженных) на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас. Укомплектована : подрезной нож, две решетки с отверстиями, двухсторонний нож). Габариты 560x460x430мм, , масса 40кг, напр. 380В. | 541 |
| Мясорубка ТМ-32М | Мясорубка ТМ-32М мясорубка предназначена для измельчения мяса и рыбы (не замороженных) на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас. Укомплектована : подрезной нож, две решетки с отверстиями, двухсторонний нож). Габариты 560x460x430мм, масса 45 кг, напряжение 220В. | 564 |

| Наименование | Описание | Розничная цена, руб. |
|--|---|----------------------|
| Оборудование производства ОАО «Электромашиностроительный завод «ЛЕПСЕ» (Россия) | | |
| Измельчитель овощей (овощерезка) «Гамма-5А» | Измельчитель овощей (овощерезка) «Гамма-5А» общепромышленного назначения предназначен для нарезки и измельчения сырых и вареных овощей и фруктов на частицы различной геометрической формы, а также нарезки сыров твердых сортов. Максимальная производительность до 400кг/час, напряжение 380В., ном. потребляемая мощность 0,615кВт, 8 видов нарезки, габаритные размеры (Д*Ш*В): 0,55*0,29*0,55м, масса – 35кг., габаритные размеры в упаковке (Д*Ш*В): 0,8*0,52*0,48м, масса в упаковке – 65кг. | 37 960 |

| | | |
|---|---|--------|
| Мясорубка-приставка «Гамма-5М» | Мясорубка-приставка, «Гамма-5М», для приготовления мясного и рыбного фарша различных степеней измельчения, производительность до 120 кг/час, является насадкой к овощерезке Гамма-5А, габаритные размеры (Д*Ш*В): 0,55*0,29*0,75м, масса 7кг. | 9 340 |
| ОБОРУДОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЯ СЭГЗ (Россия) | | |
| МТМ-65МНА | Машина тестомесильная (без дежи) МТМ-65МНА, предназначена для замеса разливного теста. Емкость дежи полная 60 л (емкость рабочая 40л), средняя производительность 240кг/час, масса без дежи 130 кг (с дежой 143кг), мощность привода 1,1 кВт, напряжение 380В, среднее время замеса порции (40кг) – 6мин., габаритные размеры 750x570x1165 мм. <i>Дежа заказывается отдельно!</i> | 51 065 |
| МТМ-65МНА 1,5 | Машина тестомесильная (без дежи) МТМ-65МНА 1,5, предназначена для замеса разливного теста. Емкость дежи полная 60 л (емкость рабочая 40л), средняя производительность 240кг/час, масса без дежи 130 кг (с дежой 143кг), мощность привода 1,5 кВт, напряжение 380В, среднее время замеса порции (40кг) – 6мин., габаритные размеры 750x570x1165 мм. <i>Дежа заказывается отдельно!</i> | 52 284 |
| Дежа к МТМ 65МНА (МТМ 65МНА 1,5) | | 8 804 |
| Оборудование производства Завод ОАО «Контакт» г. Йошкар-Ола (Россия) | | |
| Мясорубка МП-300/380 В | Завод-изготовитель - МХМ. Производительность - 300 кг/ч, номинальная потребляемая мощность - 1,44 кВт, номинальное напряжение 380 В, режущий инструмент - Unger, габаритные размеры (ДхШхВ), мм: 485x465x455, масса нетто - 36 кг | 30 800 |