

# 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:  $130 \pm 10$  об/мин.
  - Рабочий орган вокруг оси дежи:  $54 \pm 10$  об/мин.

○ Рабочий орган вокруг собственной оси: 132±10 об/мин.

- Вес с упаковкой: 146 кг
- Объем упаковки: 0,5 м<sup>3</sup>

**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](http://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.