



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ**

1	УНИВЕРСАЛЬНАЯ КУХОННАЯ МАШИНА УКМ (18 КОМПЛЕКТАЦИЙ)	6
2	МЯСОРУБКИ М-50С; М-80; М-250; М-300; М-300М; М-600	10
3	ОВОЩЕРЕЗКИ И ПРОТИРКИ ОМ-300; ОМ-350	14
4	КАРТОФЕЛЕЧИСТКИ К-200; К-300	17
5	ТЕСТОМЕСЫ МТ-30; МТМ-110	18
6	ВЗБИВАЛЬНЫЕ МАШИНЫ, ФАРШЕМЕШАЛКИ МВ-25; МВ-40; ПМФ-К.....	20
7	РЫБОЧИСТКА УКМ-09.....	22
8	МАШИНА ДЛЯ ПРОСЕИВАНИЯ МУКИ, КРУП, САХАРА, СОЛИ МПП-230	23



ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Вы задумались о развитии своей сети общественного питания, кейтеринга, ресторана или фьюжн-бара?

Слова о вкусной и здоровой пище для вас не пустой звук, а вид сытого клиента приносит удовлетворение?

ООО «Завод «Торгмаш» предлагает для воплощения ваших замыслов качественное и надежное технологическое оборудование.

Отработанная конструкция универсальной кухонной машины прошла серьезные испытания в Вооруженных силах РФ, в школьных столовых, на комбинатах общественного питания и сетях фаст-фуда. Модификация машины с приводом постоянного тока помогла накормить путешественников по железной дороге в России, ближнем и дальнем зарубежье.

Надежность и качество передались и другим семействам продукции завода: мясорубкам и овощерезкам, машинам для очистки картофеля, тестомесам, взбивательным машинам и рыбочисткам. Не отступили мы и от принципа универсальности – вам предлагается большой выбор дополнительных насадок для приобретенного оборудования.

Гарантии завода подтверждены 75-летней безупречной историей предприятия и коллектива. Мы изготовили более миллиона единиц оборудования. Но предприятие не стоит на месте и продолжает совершенствовать продукцию.

**В. А. Грачев,
директор
ООО «Завод «Торгмаш».**



ООО «Завод «Торгмаш» основан в ноябре 1941 года. В годы Великой Отечественной войны специализировался на выпуске авиабоеприпасов для Советской армии. В настоящее время завод специализируется на производстве технологического оборудования для предприятий общественного питания. Универсальная кухонная машина УКМ выпускается и комплектуется различными видами сменных насадок: овощерезательно-протирочный механизм МО – для резки овощей (с дисками из нержавеющей стали с закаленными остро заточенными ножами) и протирки вареного картофеля. Мясорубка ММ (полный унгер) – для приготовления фарша. Взбивалка ВМ на 25 литров с 3 венчиками – для взбивания кондитерских смесей. Просеиватель МП – для просеивания муки. Рыхлитель МР – для получения мясных отбивных. Измельчитель МИ – для измельчения сухарей и специй. Мя-

сорубка стационарная М-75 (УКМ-10). Овощерезательно-протирочная машина УКМ-11 (ОМ-300) (2-скор. двигат.). Овощерезательная машина УКМ-11-01. Протирочная машина УКМ-11-02. Мясорубка стационарная М-250 (УКМ-12). Мукопросеиватель МПМ-230 (УКМ-13). Машина для взбивания и перемешивания УКМ-14 (МВ-25). Мясорубка стационарная М-600. Машина тестомесильная МТМ-110 (с одной дежой). Машина тестомесильная для крутого теста МТ-15М-2. Машины картофелеочистительные К-200 и К-300.

ООО «Завод «Торгмаш» поставляет продукцию в регионы России и страны Ближнего зарубежья. Постоянными заказчиками нашего предприятия являются государственные учреждения России всех уровней (военные министерства и ведомства), образовательные и медицинские учреждения (детские сады, школы, институты, больницы, санатории и пансионаты),

объекты социального и культурного назначения (гостиницы) и, конечно, тысячи частных ресторанов, баров, кафе и столовых.

Большой заслугой коллектива ООО «Завод «Торгмаш» стало получение от органов Госстандарта РФ Сертификата соответствия системы менеджмента качества завода требованиям Международного Стандарта ГОСТ ИСО 9001-2011 (ИСО 9001-2008).

Политику в области качества мы рассматриваем как важнейшую часть общей политики в деятельности ООО «Завод «Торгмаш». Руководство общества считает качество стратегическим показателем конкурентоспособности, стабильности сбыта продукции, залогом благополучия коллектива и каждого работника. Мы ставим перед собой задачу: проектировать, производить и предлагать потребителям продукцию современного технического уровня, высокого



качества по доступным ценам. Именно на этой основе мы намерены удовлетворять запросы потребителей, обеспечивать необходимый объем продаж и устойчивую прибыль.

Завод активно занимается совершенствованием технологических процессов, постановкой на производство новых изделий, снижением затрат на производство, совершенствованием управления предприятием, повышением качества выпускаемых изделий.

Продукция ООО «Завод «Торгмаш» – качественна и надежна и пользуется заслуженным доверием клиентов. Опытные и доброжелательные менеджеры всегда готовы помочь вам сделать правильный выбор, поделятся своими знаниями и опытом, предостерегут вас от ошибок, помогут сделать ваш выбор максимально эффективным.

УНИВЕРСАЛЬНАЯ КУХОННАЯ МАШИНА (УКМ)

Машина кухонная универсальная УКМ предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.

Машина состоит из приводного механизма ПМ, подставки П-01 и ряда сменных механизмов (насадок), наименование, обозначение, назначение и технические характеристики которых соответствуют данным, приведённым в таблице 1.

Машина изготавливается в 18 исполнениях. Во всех исполнениях имеются приводной механизм ПМ (или ПМ-220) и различная комплектация сменных механизмов. Обозначение исполнений и комплектация приведены в таблице 2.

**Место для крепления
навесных механизмов (насадок)**



**Приводной
механизм (ПМ)**

**Подставка
для крепления
приводного
механизма
(П-01)**



ТАБЛИЦА 1.

НАИМЕНОВАНИЕ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАЗНАЧЕНИЕ	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
Приводной механизм	ПМ	Приведение в действие отдельных сменных механизмов	Напряжение 380В; род тока – 3х фазный переменный; Мощность электродвигателя – 1,12 / 1,5 кВт; Частота вращения приводного вала 200/380 об/мин (2 скорости)
Приводной механизм	ПМ-220		Напряжение 220В; род тока – 1 фазный переменный; Мощность электродвигателя – 0,75 кВт; Частота вращения приводного вала 200 об/мин
Мясорубка	ММ	Приготовление мясного и рыбного фаршей	Производительность техническая – 180 кг/ч; Наружный диаметр решеток – 82 мм; Диаметр отверстий ножевых решеток – 5; 9 мм
Механизм для взбивания и перемешивания	ВМ	Взбивание кондитерских смесей; замешивание жидкого теста; взбивание картофельного пюре, мусса и самбука; перемешивание мясного и творожного фаршей	Производительность техническая: - при замесе жидкого теста – 50 кг/ч - при перемешивании фарша – 150 кг/ч Частота вращения взбивателей вокруг собственной оси – 205 / 396 об/мин (2 скорости) Объём бака – 25 л.
Механизм овощерезательно-протирочный	МО	Нарезание сырых овощей и шинковка капусты; нарезание вареных овощей; протирание вареных овощей, фруктов и творога	Производительность техническая, кг/ч, не менее 1) При нарезании сырых овощей: - брусочками сечением 10х10 мм (картофель – главный параметр) – 350 кг/ч - кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм (картофель, свекла) – 200 кг/ч (огурцы, морковь, репа) – 100 кг/ч - шинковка капусты толщиной 2 мм – 160 кг/ч - кольцами и полукольцами толщиной 2 мм лука репчатого – 140 кг/ч - пластинками 10х12х12 мм (картофель, морковь) 200 кг/ч 2) При нарезании вареных овощей: - пластинками 10х12х12 мм (картофель, морковь, свекла) – 160 кг/ч - соломкой сечением 4,5х3 мм (морковь, свекла) 200 кг/ч 3) При протирании вареного картофеля – 400 кг/ч Количество рабочих дисков – 8 шт.
Просеиватель	МП-01	Просеивание муки, крахмала, сахарного песка, соли, дробленых круп (ячневой, манной, кукурузной, пшеничной), размолотых сухарей для панировки	Производительность техническая (по муке), не менее – 230 кг/ч Число сменных барабанов – 1 шт.
Рыхлитель	МР	Надрезание волокон порционных кусков мяса перед обжариванием	Производительность техническая, порций/час, не менее – 1500
Механизм для измельчения сухарей и специй	МИ	Измельчение сухарей, специй (крупный помол)	Производительность техническая (на сухарях) – 15 кг/ч, не менее
Мясорубка	ММПП-1	Приготовление мясного и рыбного фарша	Производительность техническая – 75 кг/ч; Наружный диаметр решеток – 60 мм; Диаметр отверстий ножевых решеток – 5; 9 мм
Механизм для нарезания мяса на бефстроганов	МБ	Нарезание мяса для приготовления бефстроганов	Производительность техническая, не менее 100 кг/ч

НАИМЕНОВАНИЕ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАЗНАЧЕНИЕ	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
Рыбочистка	РЧ	Очистка рыб чешуйчатых пород от чешуи	Производительность техническая, не менее 30 кг/ч
Механизм овощерезательный	МО-01	Нарезание сырых и варёных овощей, шинковка капусты	Производительность техническая, кг/ч, не менее 1) При нарезании сырых овощей: - брусочками сечением 10х10 мм (картофель – главный параметр) – 350 кг/ч - кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм (картофель, свекла) – 200 кг/ч (огурцы, морковь, репа) – 100 кг/ч - шинковка капусты толщиной 2 мм – 160 кг/ч - кольцами и полукольцами толщиной 2 мм лука репчатого – 140 кг/ч - пластинками 10х12х12 мм (картофель, морковь) 200 кг/ч 2) При нарезании вареных овощей: - пластинками 10х12х12 мм (картофель, морковь, свекла) – 160 кг/ч - соломкой сечением 4,5х3 мм (морковь, свекла) 200 кг/ч
Механизм протирочный	МО-02	Протирание варёных овощей, фруктов, творога	Производительность техническая При протирании вареного картофеля – 400 кг/ч
Подставка	П-01	Установка приводного механизма	

На фото показано крепление навесных механизмов (насадок) к приводу

ВМ



МО-02



МО-01



МП-01



ММ



МБ



МР



РЧ



МИ



ММП-II-1



ТАБЛИЦА 2.

ОБОЗНАЧЕНИЕ	СОСТАВ ИСПОЛНЕНИЯ
УКМ-П	ПМ – Приводной механизм; ММ – Мясорубка; МО – Механизм овощерезательно-протирачный; ВМ – Механизм для взбивания и перемешивания; МП-01 – Просеиватель; МР – Рыхлитель; МИ – Механизм для измельчения сухарей и специй; П-01 – Подставка
УКМ-01	ПМ – Приводной механизм; ММ – Мясорубка; МО – Механизм овощерезательно-протирачный; ВМ – Механизм для взбивания и перемешивания; П-01 – Подставка
УКМ-02 (М-80), УКМ-02 (М-80)-220	ПМ – Приводной механизм; ММП II-1 – Мясорубка
УКМ-03 (ПМФ-К)	ПМ – Приводной механизм; ВМ-01 – Механизм для взбивания и перемешивания; П-01 – Подставка
УКМ-04 (М-300), УКМ-05 (М-400), УКМ-12 (М-250)	ПМ – Приводной механизм; ММ – Мясорубка
УКМ-06	ПМ – Приводной механизм; ММ – Мясорубка; МО – Механизм овощерезательно-протирачный; П-01 – Подставка
УКМ-07	ПМ – Приводной механизм; ВМ – Механизм для взбивания и перемешивания; МП-01 – Просеиватель; ММ – Мясорубка; П-01 – Подставка
УКМ-07-01	ПМ – Приводной механизм; ВМ – Механизм для взбивания и перемешивания; П-01 – Подставка
УКМ-08	ПМ – Приводной механизм; МР – Рыхлитель; МИ – Механизм для измельчения сухарей и специй; ММ – Мясорубка
УКМ-09	ПМ – Приводной механизм; РЧ – Рыбчистка
УКМ-11 (ОМ-300)	ПМ – Приводной механизм; МО – Механизм овощерезательно-протирачный
УКМ-11-01	ПМ – Приводной механизм; МО-01 – Механизм овощерезательный
УКМ-11-02	ПМ – Приводной механизм; МО-02 – Механизм протирачный
УКМ-13 (МПМ-230)	ПМ – Приводной механизм; МП-01 – Просеиватель; П-01 – Подставка
УКМ-14 (МВ-25)	ПМ – Приводной механизм; ВМ-02 – Механизм для взбивания и перемешивания; П-03 – Подставка

Примечание: кроме приведенных в таблице 2 исполнений допускается, по требованию заказчика, поставлять любое исполнение из механизмов, приведенных в таблице 1.

М-50С



Мясорубка предназначена для измельчения мяса и рыбы при производстве фарша для различных мясных и рыбных блюд на предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны), детских учреждениях и малых предприятиях торговли.

В состав изделия входят:

- Приводной механизм – для приведения в действие насадок;
- Насадка-мясорубка – для приготовления мясного и рыбного фарша;
- Насадка-рыбчистка – для очистки рыбы от чешуи (дополнительно)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	НОРМА
Исполнение мясорубки	Настольное
Производительность техническая мясорубки кг/ч, не менее	50
Производительность техническая рыбчистки кг/ч, не менее	30
Частота вращения шнека, об/мин	192
Наружный диаметр ножевых решеток, мм	60
Диаметр отверстий ножевых решеток, мм	5; 9
Питающая электросеть:	однофазный переменный
– род тока	
– номинальное напряжение, В	
– номинальное значение частоты тока Гц	50
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	0,55
Габаритные размеры, мм, не более	
– длина	500
– ширина	260
– высота	360
Масса, кг, не более	20

УКМ-02 (М-80), УКМ-02 (М-80)-220



Мясорубка предназначена для измельчения мяса и рыбы при производстве фарша для различных мясных и рыбных блюд на предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны), в детских учреждениях и малых предприятиях торговли.

В состав изделия входят:

- Приводной механизм – для приведения в действие насадки-мясорубки;
- Насадка-мясорубка – для приготовления мясного и рыбного фарша.

Машина изготавливается в двух исполнениях:

- УКМ-02 (М-80) – исполнение с питанием от сети трехфазного переменного тока напряжением 380 В.
- УКМ-02 (М-80)-220 – с питанием от сети однофазного переменного тока напряжением 220 В.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	НОРМА	
	М-80	М-80-220
Производительность техническая кг/час, не менее	80	
Частота вращения шнека, об/мин	200±10	
Наружный диаметр ножевых решеток, мм	60	
Диаметр отверстий ножевых решеток, мм	5; 9	
Питающая электросеть, – род тока	трехфазный переменный	однофазный переменный
– номинальное напряжение, В	380	220
– номинальное значение частоты тока, Гц	50	50
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	0,75	
Габаритные размеры, мм, не более		
– длина	700	
– ширина	310	
– высота	400	
Масса, кг, не более	46	

УКМ-12 (М-250)



Мясорубка предназначена для измельчения мяса и рыбы при производстве фарша для различных мясных, рыбных и колбасных изделий на предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны), в малых колбасных цехах и фермерских хозяйствах.

В состав изделия входят:

- Приводной механизм – для приведения в действие насадки-мясорубки;
- Насадка-мясорубка – для приготовления мясного и рыбного фарша.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	НОРМА	
	М-250	
Производительность техническая, кг/час, не менее	250	
Частота вращения шнека, об/мин	200±10	
Наружный диаметр ножевых решеток, мм	82	
Диаметр отверстий ножевых решеток, мм	5; 9	
Питающая электросеть:	трехфазный переменный	
– род тока		380
– номинальное напряжение, В		50
– номинальное значение частоты тока, Гц		
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	1,5	
Габаритные размеры, мм, не более:		
– длина	725	
– ширина	310	
– высота	438	
Масса, кг, не более	55	

УКМ-04 (М-300), УКМ-05 (М-400)



Мясорубка предназначена для измельчения мяса и рыбы при производстве фарша для различных мясных, рыбных и колбасных изделий на предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны), в малых колбасных цехах и фермерских хозяйствах.

В состав изделия входят:

- Приводной механизм – для приведения в действие насадки-мясорубки;
- Насадка-мясорубка – для приготовления мясного и рыбного фарша.

Примечания:

- Мясорубка М-400 по своим характеристикам аналогична мясорубке М-300, но отличается от неё уменьшенными габаритами.
- В настоящее время мясорубка М-400 проходит испытания. Уточняйте в отделе продаж.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	НОРМА	
	М-300	М-400
Производительность техническая, кг/час, не менее	300	400
Частота вращения шнека, об/мин	220	250
Наружный диаметр ножевых решеток, мм	82	
Диаметр отверстий ножевых решеток, мм	5; 9	
Питающая электросеть:	трехфазный переменный	
– род тока	380	
– номинальное напряжение, В	50	
– номинальное значение частоты тока, Гц	1,5	
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	55	
Габаритные размеры, мм, не более:		
– длина	725	690
– ширина	310	310
– высота	438	400
Масса, кг, не более	55	

М-600



Мясорубка М-600 предназначена для измельчения мяса и рыбы при производстве фарша для различных мясных, рыбных и колбасных изделий на предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны), в малых колбасных цехах и фермерских хозяйствах.

В состав изделия входят:

- Приводной механизм – для приведения в действие насадки-мясорубки;
- Насадка-мясорубка – для приготовления мясного и рыбного фарша.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	НОРМА
Производительность техническая кг/час, не менее	600
Частота вращения шнека, об/мин	250±10
Наружный диаметр ножевых решеток, мм	105
Диаметр отверстий ножевых решеток, мм	5; 9
Питающая электросеть: – род тока – номинальное напряжение, В – номинальное значение частоты тока, Гц	трехфазный переменный 380 50
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	2,2
Габаритные размеры, мм, не более – длина – ширина – высота	750 340 500
Масса, кг, не более	75



УКМ-11 (ОМ-300)

Овощерезка модель УКМ-11 (ОМ-300) предназначена для нарезания сырых и вареных овощей, шинковки капусты и протирания вареных овощей, фруктов, творога.

В ее состав входят:

- Приводной механизм ПМ – для приведения в действие насадки-овощерезки.
- Насадка-овощерезка МО – для нарезания овощей, шинковки капусты и протирания овощей, фруктов, творога.

Машина изготавливается в 3 исполнениях:

- УКМ-11 (ОМ-300) – овощерезательно-протирочное;
- УКМ-11 (ОМ-300)-01 – овощерезательное;
- УКМ-11 (ОМ-300)-02 – протирочное.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	НОРМА
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ТЕХНИЧЕСКАЯ, КГ /Ч, НЕ МЕНЕЕ:	
При нарезании сырых овощей:	
– брусочками сечением 10х10 мм (картофель),	350
– кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм (картофель, свекла)	200
– кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм (морковь, репа, огурцы)	100
– шинковка капусты толщиной 2 мм	160
– лука репчатого кольцами и полукольцами	140
– пластинками 10х12х12 (картофель, морковь)	200
При нарезании вареных овощей:	
– пластинками 10х12х12 мм (картофель, морковь, свекла)	160
– соломкой сечением 4,5х3 мм (морковь, свёкла)	200
При протирании вареного картофеля	400
Частота вращения приводного вала, мин	(200/380) ±10
Частота вращения рабочего органа, мин	(290/550) ±10
Питающая электросеть:	
– род тока	трехфазный, переменный
– номинальное напряжение, В	380
– частота тока, Гц	50
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	1,12 /1,5
Наружный диаметр вращающихся рабочих органов, мм	215
Габаритные размеры овощерезательного исполнения (Д х Ш х В), мм, не более	840 х 310 х 510
Габаритные размеры протирочного исполнения (Д х Ш х В), мм, не более	800 х 340 х 550

ОМ-350

Машина овощерезательно-проти- рочная ОМ-350 предназначена для нарезания сырых и вареных овощей, шинковки капусты и протира- ния ва- реных овощей, фруктов, творога.

Примечание

- машина может изготавливаться без подставки (по специальному заказу).



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	НОРМА
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ТЕХНИЧЕСКАЯ, КГ /Ч, НЕ МЕНЕЕ:	
При нарезании сырых овощей:	
– брусочками сечением 10х10 мм (картофель),	350
– кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм (картофель, свекла)	200
– кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм (морковь, репа, огурцы)	100
– шинковка капусты толщиной 2 мм	160
– лука репчатого кольцами и полукольцами	140
– пластинками 10х12х12 (картофель, морковь)	200
При нарезании вареных овощей:	
– пластинками 10х12х12 мм (картофель, морковь, свекла)	160
– соломкой сечением 4,5х3 мм (морковь, свёкла)	200
При протираании вареного картофеля	400
Частота вращения рабочего органа, об/мин	500
Наружный диаметр вращающихся рабочих органов, мм	215
Питающая электросеть:	
– род тока	однофазный переменный
– номинальное напряжение, В	220
– номинальное значение частоты тока, Гц	50
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	0,55
Габаритные размеры:	
– овощерезательного исполнения с подставкой (Д х Ш х В), мм, не более	730 х 390 х 1045
– протирачного исполнения с подставкой (Д х Ш х В), мм, не более	730 х 390 х 1060

РАБОЧИЕ ДИСКИ И НАСАДКИ



1. Ротор лопастной
2. Диск протирачный
(используются только в комплекте)

3. Нож дисковый 10 мм
4. Решетка ножевая 12x12мм
(используются только в комплекте)



5. Диск шинковочный 3x3 мм

6. Нож дисковый 2 мм

7. Нож комбинированный 10x10 мм

8. Нож комбинированный 2x2 мм

Назначение рабочих дисков, а также сочетание дисков для различных видов нарезки продуктов приведено в таблице.

ВИД НАРЕЗКИ ПРОДУКТОВ	КОМПЛЕКТ РАБОЧИХ ОРГАНОВ (НОМЕР ФОТО И НАИМЕНОВАНИЕ)		ЗАГРУЗОЧНОЕ ОТВЕРСТИЕ НАСАДОК МО-01 ИЛИ МО-02	НАИМЕНОВАНИЕ ПЕРЕРАБАТЫВАЕМЫХ ПРОДУКТОВ
	ПОДВИЖНЫЙ (НА ВАЛУ МАШИНЫ)	НЕПОДВИЖНЫЙ		
Протирание	1. Ротор лопастной	2. Диск протирачный	Воронка протирачная	Картофель, фрукты варенье, творог
Пластинки сечением 10x12x12 мм	3. Нож дисковый, 10 мм	4. Решетка 12x12 мм	Серповидное	Картофель, морковь (сырые, варенье), свекла (вареная)
Соломка сечением 4,5x3 мм	5. Диск шинковочный, 3x3 мм		Серповидное	Морковь, свекла вареная
Шинковка	6. Нож дисковый, 2 мм		Серповидное	Капуста
Кружочки (ломтики) толщиной 2мм	6. Нож дисковый, 2 мм		Круглое	Лук, сырой картофель, морковь, свекла, репа, огурцы свежие, брюква
Кольца и полукольца	6. Нож дисковый, 2 мм		Круглое	Лук репчатый
Брусочки сечением 10x10 мм	7. Нож комбинированный, 10x10 мм		Серповидное	Картофель, морковь
Соломка сечением 2x2 мм «морковь по корейски»	8. Нож комбинированный 2x2 мм		Серповидное	Морковь

К-200



Машина К-200 предназначена для очистки картофеля и других корнеплодов от кожуры на предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны).

Очистка кожуры осуществляется от трения картофеля о стенки рабочей камеры и вращающегося терочного диска, на которых нанесено абразивное покрытие. Выгрузка очищенного картофеля осуществляется через лоток в рабочем режиме

В картофелечистке облицовка, терочный диск, загрузочный лоток и крышка выполнены из нержавеющей стали. На внутренней поверхности обечайки и на поверхности терочного диска установлены сменные долговечные экологически чистые абразивные полотна. Выгрузка очищенного картофеля осуществляется через лоток при вращающемся абразивном диске.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	НОРМА
	К-200
Производительность техническая, кг/ч	200–250
Частота вращения рабочего вала, об/мин.	315±10
Норма загрузки картофеля, кг	8–10
Расход воды (при давлении 2 кг/см ²) м ³ /ч	0,15
Питающая электросеть:	трехфазный переменный
– род тока	
– номинальное напряжение, В	
– номинальное значение частоты тока, Гц	50
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	0,55
Габаритные размеры, мм, не более	580
– длина	
– ширина	
– высота	890
Масса, кг, не более	48

К-300



Машина К-300 предназначена для очистки картофеля и других корнеплодов от кожуры на предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны).

Модель К-300 имеет следующие отличия от модели К-200:

- Увеличенная производительность – 300 кг/ч;
- Увеличенная частота вращения рабочего вала – 383 об/мин;
- В конструкции применена новая система защиты электрооборудования от перегрузок в электросети.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	НОРМА
	К-300
Производительность техническая, кг/ч	300
Частота вращения рабочего вала, об/мин.	383±10
Норма загрузки картофеля, кг	10
Расход воды (при давлении 2 кг/см ²) м ³ /ч	0,15
Питающая электросеть:	трехфазный переменный
– род тока	
– номинальное напряжение, В	
– номинальное значение частоты тока, Гц	50
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	0,55
Габаритные размеры, мм, не более	
– длина	580
– ширина	450
– высота	890
Масса, кг, не более	48

МТ-15М-2 (МТ-30)

Машина МТ-15М-2 (МТ-30) предназначена для приготовления крутого теста для пельменей, вареников, чебуреков и домашней лапши и рассчитана на использование в специализированных предприятиях общественного питания типа «Пельменная», «Чебуречная», «Вареничная».



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	НОРМА
Производительность техническая при замесе теста порциями массой в 10 кг, кг/час	50–60
Емкость резервуара, л.	30
Масса одновременно замешиваемого теста, кг	4...10
Частота вращения правого месильного органа, об/мин	53
Частота вращения левого месильного органа, об/мин	46
Питающая электрическая цепь: – род тока – номинальное напряжение, В – номинальное значение частоты тока, Гц	трехфазный переменный 380 50
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	1,1
Габаритные размеры, мм, не более – длина – ширина – высота	630 360 825
Масса, кг, не более	105

МТМ-110



Машина тестомесильная модель МТМ-110 предназначена для замеса различных видов теста, кроме крутого, при производстве хлебобулочных изделий из муки высшего, первого и второго сорта в малых хлебопекарнях и на предприятиях общественного питания.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	НОРМА
Производительность техническая, кг/ч, не менее	120
Продолжительность замеса одной порции теста, мин.	20–30
Норма загрузки, кг	от 30 до 60
Частота вращения месильного органа, об/мин	80
Привод вращения дежи	отсутствует
Емкость дежи, л	110
Режим работы	односменный
Продолжительность непрерывной работы, мин., не более	30
Пауза, мин., не менее	15
После трех замесов – пауза, мин., не менее	60
Питающая электросеть:	трёхфазный переменный
– род тока	380
– номинальное напряжение, В	50
– номинальное значение частоты тока, Гц	1,1
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	
Габаритные размеры, мм, не более:	
– длина	1000
– ширина	650
– высота	1330
Масса (с дежой без тележки), кг, не более	115
Масса дежи, кг	23
Масса подкаткой тележки, кг	18

УКМ-14 (МВ-25)



Машина предназначена для механизации процесса взбивания различных кондитерских смесей (белково- и яично-сахарных сливок, муссов, самбуков, сливочных кремов) и картофельного пюре, замешивания жидкого теста, а также для перемешивания мясного и творожного фарша.

В комплект машины входят два бака ёмкостью 25 л из качественной нержавеющей стали.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	НОРМА
Производительность техническая, кг/ч, не менее:	
– при взбивании, циклов/час	4
– при замесе жидкого теста	50
– при перемешивании фарша	150
Частота вращения ведущего вала, об/мин	200 / 380±10
Частота вращения рабочих органов, об/мин	
а) на 1-й скорости	
– вокруг оси бачка	82
– вокруг собственной оси	205
б) на 2-й скорости	
– вокруг оси бачка	160
– вокруг собственной оси	396
Ёмкость бака, л	25
Питающая электросеть:	
– род тока	трехфазный переменный
– номинальное напряжение, В	380
– номинальное значение частоты тока, Гц	50
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	1,1 / 1,5
Габаритные размеры, мм, не более	
– длина	816
– ширина	610
– высота	850
Масса, кг, не более	105

МВ-40



Машина предназначена для механизации процесса приготовления различных кондитерских смесей (безе, взбитых сливок, муссов, самбуков, кремов, и т. д.) и механической обработки других продуктов вязкой консистенции.

Рекомендуется для эксплуатации в цехах по производству хлебопекарных, кондитерских изделий и на предприятиях общественного питания.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	НОРМА
Производительность техническая, кг/ч:	
– белково-сахарная смесь	14–15
– яично-сахарная смесь	12–16
– сливки	84–90
– жидкое тесто	80–84
– сливочный крем	36–42
Число скоростей	Бесступенчатое регулирование
Частота вращения взбивателя, об/мин	
– вокруг собственной оси	110–362
– вокруг оси бака	40–130
Емкость бака, л	40
Количество венчиков, шт.	2
Питающая электросеть:	
– род тока	трехфазный переменный
– номинальное напряжение, В	380
– номинальное значение частоты тока, Гц	50
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	1,5
Габаритные размеры, мм, не более	
– длина	1000
– ширина	550
– высота	1280
Масса, кг, не более	200

ПМФ-К (УКМ-03)



Фаршемешалка УКМ-03 (ПМФ-К) предназначена для перемешивания фарша и его компонентов в однородную массу на предприятиях общественного питания.

В ее состав входят:

- Приводной механизм ПМ-01 – для приведения в действие механизма для перемешивания ВМ-01;
- Механизм для перемешивания ВМ-01 – для перемешивания мясного фарша;
- Подставка П-01 – для установки приводного механизма;
- Два бака ёмкостью 25 л из качественной нержавеющей стали.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	НОРМА
Производительность техническая, кг/ч, не менее	150
Частота вращения приводного вала, об/мин	130±10
Частота вращения рабочего органа, мин ⁻¹ :	
– вокруг оси бака	54±10
– вокруг собственной оси	132±10
Объем бака, л	25
Питающая электросеть:	
– род тока	трехфазный переменный
– номинальное напряжение, В	380
– номинальное значение частоты тока, Гц	50
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	1,1
Габаритные размеры, мм, не более:	
– длина	850
– ширина	600
– высота	920
Масса, кг, не более:	88

УКМ-09



Рыбочистка предназначена для очистки рыб чешуйчатых пород от чешуи.

В состав изделия входят:

- Приводной механизм – для приведения в действие насадки-рыбочистки;
- Рыбочистка РЧ – для очистки рыб чешуйчатых пород от чешуи.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	НОРМА	
Производительность техническая кг/час, не менее	30	
Частота вращения скребка, об/мин	380	
Питающая электросеть: – род тока	трехфазный переменный	однофазный переменный
– номинальное напряжение, В	380	220
– номинальное значение частоты тока, Гц	50	50
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	0,75	
Габаритные размеры, мм, не более		
– длина	2175	
– ширина	310	
– высота	300	
Масса, кг, не более	46	



УКМ-13 (МПМ-230)

Машина для просеивания муки УКМ-13 (МПМ-230) предназначена для просеивания муки, крахмала, сахарного песка, соли, дробленых круп, размолотых сухарей для панировки в малых хлебопекарнях и на предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны).

В состав машины входят:

- Приводной механизм ПМ – для приведения в действие просеивателя;
- Просеиватель МП-01 – для просеивания сухих сыпучих продуктов;
- Подставка П-01 – для установки приводного механизма.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	НОРМА
Производительность техническая (по муке) кг/ч, не менее:	230
Частота вращения приводного вала, об/мин	380±10
Частота вращения рабочего органа, об/мин	550±10
Питающая электросеть: – род тока – номинальное напряжение, В – номинальное значение частоты тока, Гц	трехфазный переменный 380 50
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	1,5
Габаритные размеры, мм, не более: – длина – ширина – высота	800 340 1180
Масса, кг, не более (с барабаном):	55
Масса комплекта барабанов, кг, не более:	3



ООО «Завод «ТОРГМАШ»
Россия, 614990, ГСП,
г. Пермь, ул. Сергея Данщина, 7

директор (приемная) – т./ф (342) 237-16-77
первый заместитель директора –
тел. (342) 237-16-67
отдел продаж и маркетинга –
т./ф (342) 237-17-05
237-16-76
237-17-33

E-mail: zavodtorgmash@mail.ru
sb.torgmash@mail.ru
Сайт: www.torgmash.perm.ru

