



ПЕРМЬ
ТОРГМАШ



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ**

1	УНИВЕРСАЛЬНАЯ КУХОННАЯ МАШИНА	
	УКМ (18 КОМПЛЕКТАЦИЙ)	2

2	МЯСОРУБКИ	
	М-50С; М-75; М-80; М-250; М-300; М-400; М-600 М-80Ч;.....	6

3	ОВОЩЕРЕЗКИ И ПРОТИРКИ	
	ОМ-300; ОМ-300-01; ОМ-300-02; ОМ-350/220; ОМ-350/220-01; ОМ-350/220-02; РАБОЧИЕ ДИСКИ И НАСАДКИ	15

4	КАРТОФЕЛЕЧИСТКИ	
	К-150; К-200; К-300	24

5	ТЕСТОМЕСЫ	
	МТ-15М-2 (МТ-30); МТМ-110	26

6	ВЗБИВАЛЬНЫЕ МАШИНЫ, ФАРШЕМЕШАЛКИ	
	МВ-25 (УКМ-14); МВ-40; ПМФ-К (УКМ-03).....	28

7	РЫБОЧИСТКИ	
	УКМ-09; РЧ-30	31

8	МАШИНА ДЛЯ ПРОСЕИВАНИЯ МУКИ, КРУП, САХАРА, СОЛИ	
	МПП-230 (УКМ-13)	32



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 видам 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».**

УНИВЕРСАЛЬНАЯ КУХОННАЯ МАШИНА (УКМ)

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

ЛКИМ 101245.001ТУ

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). Их технические характеристики, наименование и назначение приведены в таблице 1.

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



**Приводной
механизм (ПМ)**

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

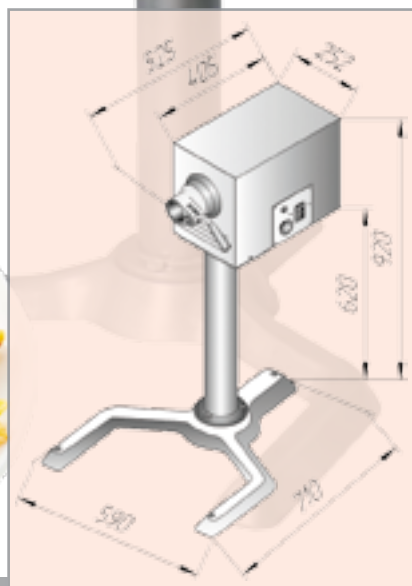


ТАБЛИЦА 1.

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)
Мясорубка	ММ	Приготовление мясного и рыбного фаршей	Производительность техническая – 250 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) Объем бака – 25 л.
Механизм овощерезательно-протирачный	МО	Нарезание сырых овощей и шинковка капусты; нарезание вареных овощей; протираание 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 1,5х3 мм (морковь, свекла) 200 кг/ч 3) При протираании 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, не менее – 1500 порций/час
Механизм для измельчения сухарей и специй	МИ	Измельчение сухарей, специй (крупный помол)	Производительность техническая (на сухарях), не менее – 15 кг/ч
Мясорубка	ММП-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
Рыбочистка	РЧ	Очистка рыб чешуйчатых пород от чешуи	Производительность техническая, не менее 30 кг/ч

НАИМЕНОВАНИЕ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАЗНАЧЕНИЕ	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
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 1,5х3 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	

Примечание: для насадок ММПШ-1, МР, МИ, МБ может применяться приводной механизм ПМ-220 (напряжение 220В, мощность электродвигателя 0,75кВт, частота вращения приводного вала 200 об/мин).

На фото показано крепление навесных механизмов (насадок) к приводу



ТАБЛИЦА 2.

ОБОЗНАЧЕНИЕ	СОСТАВ ИСПОЛНЕНИЯ
Универсальная кухонная машина УКМ-П	ПМ – Приводной механизм; ММ – Мясорубка; МО – Механизм овощерезательно-протирочный; ВМ – Механизм для взбивания и перемешивания; МП-01 – Просеиватель; МР – Рыхлитель; МИ – Механизм для измельчения сухарей и специй; П-01 – Подставка
Универсальная кухонная машина УКМ-01	ПМ – Приводной механизм; ММ – Мясорубка; МО – Механизм овощерезательно-протирочный; ВМ – Механизм для взбивания и перемешивания; П-01 – Подставка
Мясорубки УКМ-02 (М-80), УКМ-02 (М-80)–220	ПМ – Приводной механизм; ММП II-1 – Мясорубка
Фаршемешалка УКМ-03 (ПМФ-К)	ПМ – Приводной механизм; ВМ-01 – Механизм для взбивания и перемешивания; П-01 – Подставка
Мясорубки 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-протирочный; 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
Рыбчистка УКМ-09	ПМ – Приводной механизм; РЧ – Рыбчистка
Мясорубка УКМ-10 (М-75)	ПМ – Приводной механизм;
Овощерезка и протирка УКМ-11 (ОМ-300)	ПМ – Приводной механизм; МО – Механизм овощерезательно-протирочный
Овощерезка и протирка УКМ-11-01	ПМ – Приводной механизм; МО-01 – Механизм овощерезательный
Овощерезка и протирка УКМ-11-02	ПМ – Приводной механизм; МО-02 – Механизм протирочный
Машина для просеивания УКМ-13 (МПМ-230)	ПМ – Приводной механизм; МП-01 – Просеиватель; П-01 – Подставка
Взбивальная машина 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**

комплект ножей – полуунгер

**М-80Ч**

комплект ножей – полный унгер

**М-75**

комплект ножей – полный унгер

**М-80**

комплект ножей – полный унгер

**М-250**

комплект ножей – полный унгер

**М-300**

комплект ножей – полный унгер

**М-400**

комплект ножей – полный унгер

**М-600**

комплект ножей – полный унгер

ТУ 5151-050-00242430-2006

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), в детских учреждениях и на малых предприятиях торговли.

Мясорубка оснащена функцией «Реверс», которая позволяет при наматывании жил освободить шнек без дополнительной разборки.

В состав изделия входят:

- приводной механизм – для приведения в действие насадок;
- насадка-мясорубка – для приготовления мясного и рыбного фарша;
- комплект ножей «полуунгер».

Дополнительные опции:

- насадка-рыбчистка – для очистки рыбы от чешуи (М-50СМ-РЧ);
- решетка с отверстиями 3 мм (фарш-паштет).

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	220
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	50
Габаритные размеры, мм, не более	0,55
– длина	500
– ширина	260
– высота	360
Масса, кг, не более	20

Примечание: практическая производительность мясорубки зависит от скорости подачи оператором порезанного кусочками продукта к шнеку, сортности перерабатываемого мяса, качества заточки ножей.

ЛКИМ 101245.001ТУ

М-75 (УКМ-10), М-75-220

Предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш и набивки колбас (купатов) на предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны), в малых колбасных цехах и фермерских хозяйствах. В мясорубках установлен мощный электродвигатель и надёжный зубчатый цилиндрический редуктор, позволяющий перерабатывать даже сильно замороженное мясо.

В состав изделия входят:

- приводной механизм – для приведения в действие насадки-мясорубки;
- насадка-мясорубка – для приготовления мясного и рыбного фарша;
- комплект ножей «полный унгер».

Дополнительные опции:

- решетка с отверстиями 3 мм (фарш-паштет);
- к приводу данной машины подходят навесные механизмы: МР; МИ; МБ; РЧ.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	НОРМА	
	М-75	М-75-220
Производительность техническая кг/час, не менее	75	
Частота вращения шнека, об/мин	180±10	
Наружный диаметр ножевых решеток, мм	60	
Диаметр отверстий ножевых решеток, мм	5; 9	
Питающая электросеть, – род тока	трехфазный переменный 380 50	однофазный переменный 220 50
– номинальное напряжение, В		
– номинальное значение частоты тока, Гц		
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	0,75	
Габаритные размеры, мм, не более		
– длина	700	
– ширина	310	
– высота	400	
Масса, кг, не более	39	

Примечание: практическая производительность мясорубки зависит от скорости подачи оператором порезанного кусочками продукта к шнеку, сортности перерабатываемого мяса, качества заточки ножей.

ЛКИМ 101245.001ТУ

М-80 (УКМ-02), М-80-220



Предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш и набивки колбас (купатов) на предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны), в малых колбасных цехах и фермерских хозяйствах. В мясорубках установлен мощный электродвигатель и надёжный зубчатый цилиндрический редуктор, позволяющий перерабатывать даже сильно жилованное мясо.

В состав изделия входят:

- приводной механизм – для приведения в действие насадки-мясорубки;
- насадка-мясорубка – для приготовления мясного и рыбного фарша;
- комплект ножей «полный унгер».

Дополнительные опции:

- решетка с отверстиями 3 мм (фарш-паштет);
- к приводу данной машины подходят навесные механизмы: МР; МИ; МБ; РЧ.

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 380 50	однофазный переменный 220 50
– номинальное напряжение, В		
– номинальное значение частоты тока, Гц		
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	0,75	
Габаритные размеры, мм, не более		
– длина	700	
– ширина	310	
– высота	400	
Масса, кг, не более	39	

Примечание: практическая производительность мясорубки зависит от скорости подачи оператором порезанного кусочками продукта к шнеку, сортности перерабатываемого мяса, качества заточки ножей.

ЛКИМ 101245.001ТУ

М-250 (УКМ-12)



Предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш и набивки колбас (купатов) на предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны), в малых колбасных цехах и фермерских хозяйствах. В мясорубках установлен мощный электродвигатель и надёжный зубчатый цилиндрический редуктор, позволяющий перерабатывать даже сильно жилованное мясо.

В состав изделия входят:

- приводной механизм – для приведения в действие насадки-мясорубки;
- насадка-мясорубка – для приготовления мясного и рыбного фарша;
- комплект ножей «полный унгер».

Дополнительные опции:

- решетка с отверстиями 3 мм (фарш-паштет);
- решетка с отверстиями 12 мм (шпик);
- насадка для набивки колбас;
- к приводу данной машины подходят навесные механизмы: МР; МИ; МБ; РЧ.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	НОРМА
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	
– номинальное напряжение, В	
– номинальное значение частоты тока, Гц	380
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	50
Габаритные размеры, мм, не более:	1,5
– длина	725
– ширина	310
– высота	438
Масса, кг, не более	438
	55

Примечание: практическая производительность мясорубки зависит от скорости подачи оператором порезанного кусочками продукта к шнеку, сортности перерабатываемого мяса, качества заточки ножей.

ЛКИМ 101245.001ТУ

М-300 (УКМ-04)



Предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш и набивки колбас (купатов) на предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны), в малых колбасных цехах и фермерских хозяйствах. В мясорубках установлен мощный электродвигатель и надёжный зубчатый цилиндрический редуктор, позволяющий перерабатывать даже сильно жилованное мясо.

В состав изделия входят:

- приводной механизм – для приведения в действие насадки-мясорубки;
- насадка-мясорубка – для приготовления мясного и рыбного фарша;
- комплект ножей «полный унгер».

Дополнительные опции:

- решетка с отверстиями 3 мм (фарш-паштет);
- решетка с отверстиями 12 мм (шпик);
- насадка для набивки колбас;
- к приводу данной машины подходят навесные механизмы: МР; МИ; МБ; РЧ.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Примечание: практическая производительность мясорубки зависит от скорости подачи оператором порезанного кусочками продукта к шнеку, сортности перерабатываемого мяса, качества заточки ножей.

ЛКИМ 101245.001ТУ

М-400 (УКМ-05)



Предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш и набивки колбас (купатов) на предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны), в малых колбасных цехах и фермерских хозяйствах. В мясорубках установлен мощный электродвигатель и надёжный зубчатый цилиндрический редуктор, позволяющий перерабатывать даже сильно жилованное мясо.

В состав изделия входят:

- приводной механизм – для приведения в действие насадки-мясорубки;
- насадка-мясорубка – для приготовления мясного и рыбного фарша;
- комплект ножей «полный унгер».

Дополнительные опции:

- решетка с отверстиями 3 мм (фарш-паштет);
- решетка с отверстиями 12 мм (шпик);
- насадка для набивки колбас.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Примечание: практическая производительность мясорубки зависит от скорости подачи оператором порезанного кусочками продукта к шнеку, сортности перерабатываемого мяса, качества заточки ножей.

ТУ 5151-034-00242430-96

М-600



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, комплект ножей «полный унгер».

Дополнительные опции:

- решетка с отверстиями 3 мм (фарш-паштет)

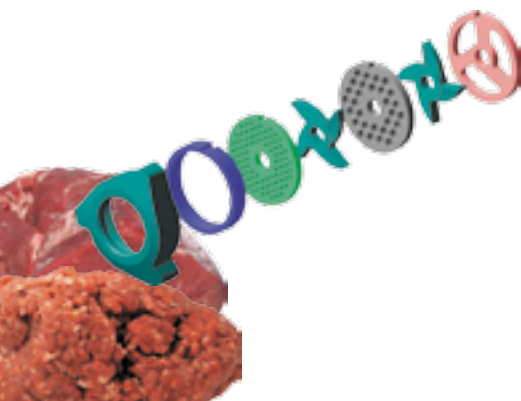
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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:	трехфазный переменный
– род тока	
– номинальное напряжение, В	
– номинальное значение частоты тока, Гц	
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	2,2
Габаритные размеры, мм, не более	750 340 500
– длина	
– ширина	
– высота	
Масса, кг, не более	75

Примечание: практическая производительность мясорубки зависит от скорости подачи оператором порезанного кусочками продукта к шнеку, сортности перерабатываемого мяса, качества заточки ножей.

ТУ 5151-056-00242430-2016

М-80Ч



Предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш и набивки колбас (купатов) на предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны), в малых колбасных цехах и фермерских хозяйствах.

Мясорубка оснащена функцией «Реверс», которая позволяет при наматывании жил освободить шнек без дополнительной разборки. Выпускается с облицовкой из нержавеющей стали.

В мясорубке установлен мощный электродвигатель и червячный редуктор, позволяющий перерабатывать даже сильно жилованное мясо. Применение червячного редуктора обеспечивает практически бесшумную работу мясорубки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	НОРМА
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:	однофазный переменный
– род тока	
– номинальное напряжение, В	
– номинальное значение частоты тока, Гц	50
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	0,75
Габаритные размеры, мм, не более:	700 310 400
– длина	
– ширина	
– высота	400
Масса, кг, не более	32

Примечание: практическая производительность мясорубки зависит от скорости подачи оператором порезанного кусочками продукта к шнеку, сортности перерабатываемого мяса, качества заточки ножей.

ОМ-300

овощерезательно-
протилочное
исполнение

**ОМ-300-01**

овощерезательное
исполнение

**ОМ-300-02**

протилочное
исполнение

**ОМ-350-220**

овощерезательно-
протилочное
исполнение

**ОМ-350-220-01**

овощерезательное
исполнение

**ОМ-350-220-02**

протилочное
исполнение



ЛКИМ 101245.001ТУ

ОМ-300 (УКМ-11)



Овощерезка ОМ-300 (модель УКМ-11) предназначена для нарезания сырых и вареных овощей, шинковки капусты и протирания вареных овощей, фруктов, творога. К данной машине подойдет любая насадка.

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.

Дополнительные опции:

- к приводу данной машины подходят навесные механизмы: ВМ; МР; МП; ММ; МИ; РЧ; МБ; П-01; ММП

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 1,5х3 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
Масса, кг, не более	58

ЛКИМ 101245.001ТУ

ОМ-300-01



Овощерезательное исполнение овощерезки ОМ-300 предназначено для нарезания сырых и вареных овощей, шинковки капусты. К данной машине подойдет любая насадка.

В ее состав входят:

- приводной механизм ПМ – для приведения в действие насадки-овощерезки;
- насадка-овощерезка МО-01 – для нарезания овощей, шинковки капусты.

Дополнительные опции:

- к приводу данной машины подходят навесные механизмы: ВМ; МР; МП; ММ; МИ; РЧ; МБ; П-01; ММП

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 1,5х3 мм (морковь, свёкла)	200
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 протирачного исполнения (Д х Ш х В), мм, не более	800 х 340 х 550
Масса, кг, не более	55

ЛКИМ 101245.001ТУ

ОМ-300-02



Протирочное исполнение овощерезки ОМ-300 предназначено для протирания вареных овощей, фруктов, творога. К данной машине подойдет любая насадка.

В ее состав входят:

- приводной механизм ПМ – для приведения в действие насадки-овощерезки;
- насадка-протирка МО-02 – для протирания овощей, фруктов, творога.

Дополнительные опции:

- к приводу данной машины подходят навесные механизмы: ВМ; МР; МП; ММ; МИ; РЧ; МБ; П-01; ММП

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	НОРМА
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ТЕХНИЧЕСКАЯ, КГ /Ч, НЕ МЕНЕЕ:	
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 – номинальное напряжение, В – частота тока, Гц	трехфазный, переменный 380 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
Масса, кг, не более	55

ТУ 5151-051-00242430-2009

ОМ-350/220 (с подставкой и без подставки)



Машина овощерезательно-протирочная ОМ-350 предназначена для нарезания сырых и вареных овощей, шинковки капусты и протирания вареных 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 1,5х3 мм (морковь, свёкла)	200
При протирании 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
– протирочного исполнения с подставкой (Д х Ш х В), мм, не более	730 х 390 х 1060
Масса, кг,	
– не более	37
– без подставки	28

ТУ 5151-051-00242430-2009

ОМ-350/220-01 (С ПОДСТАВКОЙ И БЕЗ ПОДСТАВКИ)

Овощерезательное исполнение машины ОМ-350 предназначено для нарезания сырых и вареных овощей, шинковки капусты.

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 1,5х3 мм (морковь, свёкла)	200
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
Масса, кг,	
- не более	34
- без подставки	25

ТУ 5151-051-00242430-2009

ОМ-350/220-02 (с подставкой и без подставки)

Протирочное исполнение машины ОМ-350 предназначено для протирания вареных овощей, фруктов, творога.

Примечание: машина может изготавливаться без подставки (по специальному заказу).



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	НОРМА
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ТЕХНИЧЕСКАЯ, КГ /Ч, НЕ МЕНЕЕ:	
При протирании вареного картофеля	400
Частота вращения рабочего органа, об/мин	500
Наружный диаметр вращающихся рабочих органов, мм	215
Питающая электросеть: – род тока – номинальное напряжение, В – номинальное значение частоты тока, Гц	однофазный переменный 220 50
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	0,55
Габаритные размеры: – овощерезательного исполнения с подставкой (Д x Ш x В), мм, не более – протирочного исполнения с подставкой (Д x Ш x В), мм, не более	730 x 390 x 1045 730 x 390 x 1060
Масса, кг, – не более – без подставки	33,5 24,5

РАБОЧИЕ ДИСКИ И НАСАДКИ

1. Ротор лопастной

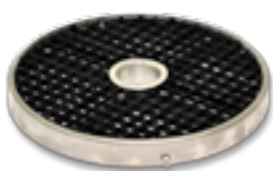
**МОП II-1.04.00**2. Диск протирочный,
Ø ячейки 3 мм**МП-800.11.00**

Используются только в комплекте, предназначены для протирания вареных овощей и фруктов, творога

3. Нож дисковый 10 мм

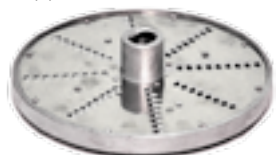
**МО 24.000**

4. Решетка ножевая 12x12 мм

**МО 18.000**

Используются только в комплекте, предназначены для нарезки кубиками сечением 10x12x12 мм сырых овощей (картофель, морковь) и вареных овощей (картофель, морковь, свекла)

5. Диск шинковочный

**МО 17.000-01**

Предназначен для нарезки соломкой сечением 1,5x3 мм сырых и вареных овощей (картофель, морковь, свекла и др.)



6. Диск тёрочный

**МО 19.000**

Предназначен для тонкого измельчения (натирания) свежих овощей и фруктов (морковь, свекла, яблоки и др.)



7. Нож дисковый 2 мм

**МО 20.000**

Предназначен для шинковки капусты, нарезки кольцами и полукольцами репчатого лука, нарезки кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм сырых овощей (картофель, морковь, свекла, репа, огурцы свежие, брюква и др.)

8. Нож комбинированный 10x10 мм

**МО 22.000**

Предназначен для нарезки брусочками сечением 10x10 мм сырых овощей (картофель, морковь и др.)



9. Нож комбинированный 2x2 мм

**04.16.00**

Предназначен для нарезки соломкой сечением 2x2 мм (типа «морковь по-корейски») сырых овощей (морковь, свекла и др.)

ТУ 5151-047-00242430-2005

Предназначены 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 которые нанесено абразивное покрытие. Выгрузка очищенного картофеля осуществляется через лоток в рабочем режиме при вращающемся абразивном диске.

В картофелечистке облицовка, рабочий диск, загрузочный лоток и крышка выполнены из нержавеющей стали. На внутренней поверхности обечайки и на поверхности рабочего диска установлены сменные долговечные экологически чистые абразивные полотна.

По желанию клиента, машина выполняется с мезгасборником и без него.



K-150



K-200



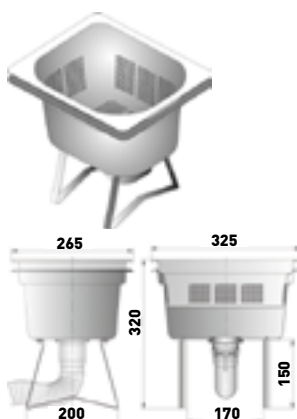
K-300



очищенный картофель



рабочая емкость

рабочий
вращающийся диск

Мезгасборник К-200.25.000 предназначен для улавливания отходов (картофельная мезга) при очистке картофеля в целях предотвращения попадания отходов в канализацию.

Возможно применение мезгасборника для других картофелечисток, использующих абразивно-механический способ очистки картофеля и имеющих сливное отверстие не ниже 320 мм от уровня пола.

Мезгасборник состоит из корпуса на опорах, внутренней емкости с отверстиями и сливного устройства.

Все металлические детали выполнены из нержавеющей стали.

Габаритные размеры – 325 x 265 x 320 мм.

Вес – 1,97 кг.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	НОРМА		
	К-150	К-200	К-300
Производительность техническая, кг/ч	150	200–250	300
Частота вращения рабочего вала, об/мин	315±10	315±10	383±10
Норма загрузки картофеля, кг	6–8	8–10	12–14
Время на обработку, мин., не более	2		
Питающая электросеть:	трехфазный переменный 380 50		
– род тока			
– номинальное напряжение, В			
– номинальное значение частоты тока, Гц			
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	0,37	0,55	0,55
Габаритные размеры, мм, не более			
– длина	565	580	580
– ширина	460	450	450
– высота	800	890	890
Масса, кг, не более	46	48	48

ТУ 5151-041-00242430-2000

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

ТУ 5151-035-00242430-96

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	
– номинальное напряжение, В	
– номинальное значение частоты тока, Гц	50
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	1,1
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

ЛКИМ 101245.001ТУ

МВ-25 (УКМ-14)



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.

В ее состав входят:

- взбиватель четырехлопастной (рис. 1);
- взбиватель прутковый (рис. 2);
- фаршемешалка (рис. 3).

Дополнительные опции:

- взбиватель крючкообразный (рис. 4)

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

ТУ 5151-045-00242430-2003

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.

В ее состав входят:

- взбиватель рамный (рис. 1);
- взбиватель прутковый (рис. 2).

Дополнительные опции:

- взбиватель крючкообразный (рис. 3);
- тележка подкатная (рис. 4).

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.	3
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

ЛКИМ 101245.001ТУ

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 ВМ-01 для перемешивания мясного фарша;
- подставка П-01 для установки приводного механизма;
- два бака ёмкостью 25 л из качественной нержавеющей стали.

Дополнительные опции:

- тележка подкатная



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 – вокруг собственной оси	54±10 132±10
Объем бака, л	25
Питающая электросеть: – 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	850 600 920
Масса, кг, не более:	88

ЛКИМ 101245.001ТУ



УКМ-09

ТУ 5151-055-00242430-2016



РЧ-30

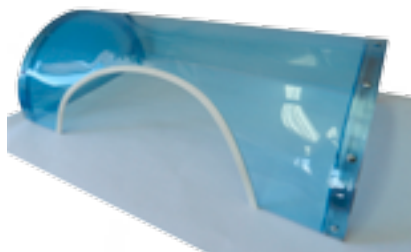
УКМ-09; РЧ-30

В состав изделий входят:

- приводной механизм – для приведения в действие насадки-рыбо-чистки;
- рыбочистка – для очистки рыб чешуйчатых пород от чешуи.

Дополнительные опции:

- защитный кожух



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	НОРМА	
	УКМ-09	РЧ-30
Производительность техническая кг/час, не менее	40	30
Частота вращения скребка, об/мин	1360±40	700±40
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	0,55
Габаритные размеры, мм, не более		
– длина	2175	1950
– ширина	310	224
– высота	300	265
Масса, кг, не более	46	25

ЛКИМ 101245.001ТУ
МПМ-230 (УКМ-13)


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;
- 1 барабан с размером ячейки 1,4х1,4 мм;
- 1 барабан с размером ячейки 2,8х2,8 мм.

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

ТАРА ДЛЯ УПАКОВКИ МАШИН НА 2016 Г.



№	МАШИНА	ГАБАРИТ (ДхШхВ), мм;	ОБЪЕМ, м³	МАССА УПАКОВАННОГО ИЗДЕЛИЯ (ЧЕРТЁЖНЫЙ), КГ	
				БРУТТО	НЕТТО
1	УКМ-П	958х586х887	0,49	213	155
	УКМ-01			180	122
	УКМ-03			146	88
	УКМ-07			169	111
	УКМ-07-01			142	84
2	УКМ-06;	958х586х577	0,32	135	90
	УКМ-06-01;			131	86
	УКМ-08;			115	70
	УКМ-08-01;			100	55
	УКМ-13 (МПМ-230)			103	58
	УКМ-11(ОМ-300)			100	55
	УКМ-11-01			100	55
	УКМ-11-02			78	33
3	ВМ (с баком и взбивателями)	758х446х477	0,16		
	УКМ-02(М-80)			69	39
	УКМ-02(М-80)220			69	39
	УКМ-04(М-300)			85	55
	УКМ-09			76	46
	УКМ-10 (М-75)			69	39
	УКМ-10 (М-75)-220			69	39
	УКМ-11-03;			85	55
4	УКМ-12(М-250)	1100х750х1375	1,134		
5	МВ-40	970х610х647	0,38	280	200
6	М-600	950х650х1525	0,94	115; 95	75; 55
7	УКМ-05(М-400)				
8	МТМ-110	930х930х705	0,60	180	115
9	МТМ-110 (дежа; тележка)	930х930х705	0,08	77	41
10	МТМ-110 (1 дежа)	930х930х705	0,08	61	23
11	К-150, К-200; К-300	750х610х1015	0,63	93; 95; 95	46; 48; 48
12	УКМ-14 (МВ-25)	1060х610х975	0,40	160	105
13	МТ-15м-2 (МТ-30)	850х520х925	0,16	144	105
14	М-50С	758х446х477	0,16	50	20
15	ОМ-350/220	900х520х925	0,43	76	37
	ОМ-350/220			73	28
	(без подставки)			73	34
	ОМ-350/220-01			72,5	33,5
	ОМ-350/220-02				
16	МО-01	758446х477	0,16	Вес ящика 30 кг.	16
	МО-02				14
	ПМ				40
	МО				26
	МП-01				12,3
	П-01				11
17	ММ, МР, МБ, МИ, ММП II, РЧ				11, 6,5, 6, 10, 7,8, 4
18	РЧ-30	758х446х477	0,16	54	24
19	М-80Ч	758х446х477	0,035	62	32



ООО «Завод «ТОРГМАШ»
Россия, 614990, г. Пермь, ул. С. Даншина, 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
237-64-32
бесплатная линия – 8-800-777-32-65

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

