



## ООО "Завод «ТОРГМАШ»

Россия, 614990, г. Пермь, ул. С.Даншина, 7.  
Отдел продаж и маркетинга: тел/факс: (342) 237-16-76  
Начальник отдела: тел/факс: (342) 237-17-05, 239-06-10  
E-mail: [sb.torgmash@mail.ru](mailto:sb.torgmash@mail.ru) Сайт: [www.torgmash.perm.ru](http://www.torgmash.perm.ru)



### ПРАЙС-ЛИСТ с 01 июля 2017 г. НА ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ КАФЕ, СТОЛОВЫХ, РЕСТОРАНОВ

№	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ		ЦЕНА В РУБ (в т.ч НДС 18%)
1	<b>МЯСОРУБКИ:</b>		
1.1	<b>М-50С</b>	220В, до 80кг/час, 1ск.дв. 0,55кВт, полуунгер, реверс, масса: 20кг	28 500-00
1.2	<b>М-75 (УКМ-10)</b>	220В, до 110кг/час, 1ск.дв. 0,75кВт, полный унгер, масса: 39кг.	Под заказ
1.3	<b>М-75 (УКМ-10)</b>	380В, до 110кг/час, 1ск.дв. 0,75кВт, полный унгер, масса: 39кг. На 220В под заказ.	34 196-00
1.4	<b>М-80 (УКМ-02)</b>	380В, до 120кг/час, 1ск.дв. 0,75кВт, полный унгер, масса: 39кг	36 290-00
1.5	<b>М-80 (УКМ-02)</b>	220В, до 120кг/час, 1ск.дв. 0,75кВт, полный унгер, масса: 39кг	38 400-00
1.6	<b>М-80М (УКМ-02-03)</b>	380В, до 120кг/час, 1ск.дв. 0,75кВт, полный унгер. Стационарная.	37 400-00
1.7	<b>М-80М (УКМ-02-03)</b>	220В, до 120кг/час, 1ск.дв. 0,75кВт, полный унгер. Стационарная	39 400-00
1.8	<b>М-80Ч</b>	220В, до 100кг/час, 1ск.дв. 0,75кВт, полный унгер, реверс, масса: 32кг	38 950-00
1.9	<b>М-250 (УКМ-12)</b>	380В, до 300кг/час, 1ск.дв. 1,5кВт, полный унгер, масса: 55кг	42 300-00
1.10	<b>М-300 (УКМ-04)</b>	380В, до 350кг/час, 1ск.дв. 1,5кВт, полный унгер, масса: 55кг. Стационарная.	42 950-00
1.11	<b>М-300М</b>	380В, до 350кг/час, 1ск.дв. 1,5кВт, полный унгер, масса: 55кг. Стационарная.	40 320-00
1.12	<b>М-400 (УКМ-05)</b>	380В, 400кг/час, 1ск.дв. 1,5кВт, полный унгер, масса: 55кг. Стационарная.	41 300-00
1.13	<b>М-600</b>	380В, 600кг/час, 1ск.дв. 2,2кВт, полный унгер, масса: 75кг	48 179-00
1.14	<b>М-600П</b>	380В, с подставкой, 600кг/час, 1ск.дв. 2,2кВт, полный унгер, масса: 86кг	55 545-00
Навесные механизмы для М-50С, М-75, М-80, М-250, М-300, М-300М, М-400 смотрите п.№11			
2	<b>ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНО-ПРОТИРОЧНЫЕ МАШИНЫ:</b>		
2.1	<b>ОМ-300 (УКМ-11)</b>	380В, до 600кг/час, 2ск.дв. 1,5кВт, 6дисков, масса: 58кг	75 500-00
2.2	<b>ОМ-350</b>	220/380В, до 600кг/час, 1ск.дв. 0,55кВт, 6дисков, масса: 28кг, нерж	42 744-00
2.3	<b>ОМ-350 П</b>	220/380В, с подставкой, до 600кг/час, 1ск.дв. 0,55кВт, 6дисков, масса: 37кг, нерж	47 632-00
2.4	<b>ОМ-350М/220</b>	220В, до 600кг/час, 1ск.дв. 0,55кВт, 6дисков, масса: 25кг	41 895-00

Навесные механизмы для ОМ-300, ОМ-350, ОМ-350М смотрите п.№11

Диски для овощерезательно-протирочных машин смотри п.№17

3 ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ:			
3.1	ОМ-300-01 (УКМ-11-01)	380В, 350кг/час, 2ск.дв. 1,5кВт, 5дисков, масса: 55кг, нерж	67 600-00
3.2	ОМ-350-01	220/380В, 350кг/час, 1ск.дв. 0,55кВт, 5дисков, масса: 25кг, нерж	41 122-00
3.3	ОМ-350-01 (без ножей)	220/380В, 350кг/час, 1ск.дв. 0,55кВт, нерж	32 000-00
3.4	ОМ-350-01 П	220/380В, с подставкой, 350кг/час, 1ск.дв. 0,55кВт, 5дисков, масса: 34кг	46 060-00
3.5	ОМ-350М/220-01	220В, 350кг/час, 1ск.дв. 0,55кВт, 5дисков, масса: 25кг	38 587-00
3.6	ОМ-350М/220-01 (без ножей)	220В, 350кг/час, 1ск.дв. 0,55кВт.	33 200-00

Навесные механизмы для ОМ-300-01, ОМ-350-01, ОМ-350-01-П, ОМ-350М-01 смотрите п.№11

Диски для овощерезательных машин смотри п.№18

4 ПРОТИРОЧНЫЕ МАШИНЫ:			
4.1	ОМ-300-02 (УКМ-11-02)	380В, 600кг/час, 2ск.дв. 1,5кВт, 1диск, масса: 55кг	60 900-00
4.2	ОМ-350-02	220/380В, 600кг/час, 1ск.дв. 0,55кВт, 1диск, масса: 24,5кг, нерж	33 635-00
4.3	ОМ-350-02 П	220/380В, 600кг/час, 1ск.дв. 0,55кВт, 1диск, масса: 33,5кг, нерж	38 563-00
4.4	ОМ-350М/220-02	220В, 600кг/час, 1ск.дв. 0,55кВт, 1диск, масса: 25кг	30 870-00

Навесные механизмы для ОМ-300, ОМ-300-01, ОМ-350-02 смотрите п.№11

Диски для протирочных машин смотри п.№19

5 КАРТОФЕЛЕОЧИСТИТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ:			
5.1	К-150	380В, 150кг/час, 1ск.дв. 0,37кВт, 8кг, обработка до 2мин, масса: 46кг, нерж	48 500-00
5.3	К-200	380В, 200кг/час, 1ск.дв. 0,55кВт, 10кг, обработка до 2мин, масса: 48кг, нерж	52 000-00
5.4	К-300	380В, 300кг/час, 1ск.дв. 0,55кВт, 14кг, обработка до 2мин, масса: 48кг, нерж	53 000-00

6 ВЗБИВАЛЬНЫЕ МАШИНЫ:			
6.1	МВ-25 (УКМ-14)	380В, 2ск.дв. 1,5кВт, с 2-мя бачками по 25л, четырехлопастной и прутковый взбиватель, фаршемешалка, масса: 105кг	83 500-00
6.2	МВ-40	380В, бесступенчатое регулирование, дв. 1,5кВт с 1-им бачком на 40л, рамный и прутковый взбиватель, масса: 200кг	131 600-00

7 ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ:			
7.1	МТМ-110	380В, 120кг/час, 1ск.дв. 1,1кВт, с 1-им 110л, подкатная тележка, масса: 115кг, нерж, Кроме крутого теста!	103 800-00
7.2	МТ-30 (МТ-15М-2)	380В, до 60кг/час, 1ск.дв. 1,1кВт, емкость 30л, масса: 105кг, нерж Предназначена для крутого теста!	92 400-00

8 РЫБООЧИСТИТЕЛЬНАЯ МАШИНА:			
8.1	РЧ-30	220В, 30кг/час, 1ск.дв. 0,55кВт, масса: 25кг	29 500-00

9 МУКОПРОСЕИВАТЕЛЬНАЯ МАШИНА:			
9.1	МПМ-230 (УКМ-13)	380В, 230кг/час, 1ск.дв. 1,5кВт, 1 барабан с размером ячеек 1,4x1,4мм, 1 барабан с размером ячеек 2,8x2,8, подставка, 2 магнитных улавливателя, масса: 55кг	49 756-00

## УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КУХОННЫЕ МАШИНЫ:

10.1	<b>УКМ-П</b>	Универсальная кухонная машина УКМ полный комплект (380В, 2ск.дв, мясорубка ММ, овощерезка с протиркой МО, взбивалка с бачком ВМ, МП-01 просеиватель, рыхлитель МР, измельчитель МИ, подставка П-01)	<b>169 956-00</b>
10.2	<b>УКМ-01</b>	380В, 2ск.дв, мясорубка ММ, овощерезка с протиркой МО, взбивалка с бачком ВМ, подставка П-01	<b>139 614-00</b>
10.3	<b>УКМ-02-01</b>	220В, 1ск.дв, мясорубка ММП, измельчитель МИ, рыхлитель МР	<b>77 520-00</b>
10.4	<b>УКМ-03</b>	380В, 1ск.дв, ПМФ-К с 2-мя бачками, подставка	<b>73 944-00</b>
10.5	<b>УКМ-06</b>	380В, 2ск.дв, мясорубка ММ: 250кг/час, диам. реш.82мм, овощерезка с протиркой МО, подставка П-01	<b>112 064-00</b>
10.6	<b>УКМ-06-01</b>	380В, 2ск.дв, мясорубка ММП: 75кг/час, диам. реш.60мм, овощерезка с протиркой МО	<b>85 932-00</b>
10.7	<b>УКМ-06-01П</b>	380В, 2ск.дв, мясорубка ММП: 75кг/час, диам. реш.60мм, овощерезка с протиркой МО, подставка П-01	<b>91 530-00</b>
10.8	<b>УКМ-06-02</b>	380В, 2ск.дв, мясорубка ММП: 75кг/час, диам. реш.60мм, овощерезка МО-01	<b>79 645-00</b>
10.9	<b>УКМ-06-02П</b>	380В, 2ск.дв, мясорубка ММП: 75кг/час, диам. реш.60мм, овощерезка МО-01, подставка П-01	<b>85 243-00</b>
10.10	<b>УКМ-06-03</b>	380В, 2ск.дв, мясорубка ММП: 75кг/час, диам. реш.60мм, протирка МО-02	<b>69 640-00</b>
10.11	<b>УКМ-06-03П</b>	380В, 2ск.дв, мясорубка ММП: 75кг/час, диам. реш.60мм, протирка МО-02, подставка П-01	<b>75 241-00</b>
10.12	<b>УКМ-06-11</b>	380В, 2ск.дв, мясорубка ММ: 250кг/час, диам. реш.82мм, овощерезка МО-01	<b>82 853-00</b>
10.13	<b>УКМ-06-11П</b>	380В, 2ск.дв, мясорубка ММ: 250кг/час, диам. реш.82мм, овощерезка МО-01, подставка П-01	<b>88 451-00</b>
10.14	<b>УКМ-06-12</b>	380В, 2ск.дв, мясорубка ММ: 250кг/час, диам. реш.82мм, протирка МО-02	<b>72 851-00</b>
10.15	<b>УКМ-06-12П</b>	380В, 2ск.дв, мясорубка ММ: 250кг/час, диам. реш.82мм, протирка МО-02, подставка П-01	<b>78 449-00</b>
10.16	<b>УКМ-07</b>	380В, 2ск.дв, мясорубка ММ: 250кг/час, диам. реш.82мм, взбивалка с 1 бачком на 25 л ВМ, просеиватель МП, подставка П-01	<b>111 500-00</b>
10.17	<b>УКМ-07-01</b>	380В, 2ск.дв, взбивалка с бачком ВМ, подставка П-01	<b>80 522-00</b>
10.18	<b>УКМ-08</b>	380В, 1ск.дв, мясорубка ММ: 250кг/час, диам. реш.82мм, рыхлитель МР, измельчитель МИ	<b>79 249-00</b>
10.19	<b>УКМ-09 Рыбочистка</b>	380В, 1ск.дв, рыбочистка РЧ	<b>40 170-00</b>
11	<b>Навесные механизмы к УКМ, Овощерезательно-протирочным машинам, Овощерезательным машинам, Протирочным машинам, Мясорубкам:</b>		
11.1	<b>ПМ</b>	Привод для УКМ	<b>44 400-00</b>
11.2	<b>ММ</b>	Мясорубка для УКМ, М-250, М-300	<b>24 100-00</b>
11.3	<b>МО</b>	Овощерезательно-протирочный механизм для УКМ, ОМ-300	<b>53 200-00</b>
11.4	<b>МО-01</b>	Овощерезательный механизм для УКМ, ОМ-300-00	<b>35 410-00</b>
11.5	<b>МО-02</b>	Протирочный механизм для УКМ, ОМ-300-02	<b>26 699-00</b>
11.6	<b>ВМ</b>	Взбивалка для УКМ, ОМ-300, ОМ-300-01, ОМ-300-02, ПМФ-К	<b>45 600-00</b>
11.7	<b>МР</b>	Рыхлитель для УКМ, М-75, М-80, М-250, М-300	<b>31 700-00</b>
11.8	<b>МИ</b>	Измельчитель для УКМ, М-75, М-80, М-250, М-300, ОМ-300, ОМ-300-01, ОМ-300-02	<b>24 100-00</b>
11.9	<b>МП-01</b>	Просеиватель для УКМ, ОМ-300, ОМ-300-01, ОМ-300-02	<b>21 600-00</b>

10	<b>ММП</b>	Мясорубка для УКМ, М-75, М-80	<b>10 920-00</b>
11	<b>РЧ</b>	Рыбочистка для УКМ, М-75, М-80, М-250, М-300, ОМ-300, ОМ-300-01, ОМ-300-02, МПМ-230	<b>17 000-00</b>
11.12	<b>П-01</b>	Подставка для УКМ, М-75, М-80, М-250, М-300, М-300М, М-400, М-600, ОМ-300, ОМ-300-01, ОМ-300-02, ПМФ-К, МПМ-230	<b>12 700-00</b>
11.13	<b>М-50СМ-РЧ</b>	Хвостовик рыбчистка к М-50С	<b>12 000-00</b>
11.14	<b>НМ-60</b>	Насадка мясорубка к РЧ-30	<b>9 975-00</b>
12	<b>Защитный кожух РЧ-800 к рыбоочистительным машинам УКМ-09, РЧ-30</b>		<b>2 900-00</b>
13	<b>Насадка для набивки колбас к мясорубкам:</b>		
13.1	<b>М-50С.00.007</b> насадка для набивки колбас	М-50С, М-75, М-80, М-80Ч	<b>225-00</b>
13.2	<b>ММ.12.000 СБ</b> насадка для набивки колбас	М-250, М-300, М-300М, М-400, М-300Ч	<b>1 400-00</b>
14	<b>Мезгосборник к картофелеочистительным машинам:</b>		
14.1	<b>Мезгосборник</b>	К-150, К-200, К-300	<b>4 300-00</b>
15	<b>Подставка к овощерезательно-протирочным машинам:</b>		
15.1	<b>Подставка к машинам</b>	ОМ-350, ОМ-350-01, ОМ-350-02	<b>5 500-00</b>
16	<b>Тележка подкатная к взбивальным машинам МВ-25, МВ-40</b>		<b>3 900-00</b>
17	<b>Диски и ножи к овощерезательно-протирочным машинам:</b>		
17.1	<b>МОП П-1.04.00</b>	Ротор лопастной (используется только в комплекте с диском протирочным МП-800.11.00)	<b>1 995-00</b>
17.2	<b>МП-800.11.00</b>	Диск протирочный 3мм (для протирания). Входит в комплект.	<b>1 660-00</b>
17.3	<b>МО 24.000</b>	Нож дисковый 10мм (для нарезки толщиной 10мм) Входит в комплект.	<b>4 099-00</b>
17.4	<b>МО 18.000</b>	Решетка ножевая 12*12мм. Работает только в комплекте с МО 24.000 (для нарезки кубиком). Входит в комплект.	<b>5 648-00</b>
17.5	<b>МО 17.000-01</b>	Диск шинковочный (для нарезки сечением 1,5*3мм). Входит в комплект.	<b>1 292-00</b>
17.6	<b>МО 20.000</b>	Нож дисковый 2мм (для шинковки, нарезки кольцами, кружочками). Входит в комплект.	<b>3 423-00</b>
17.7	<b>МО 22.000</b>	Нож комбинированный 10*10мм (для нарезки брусочками) Входит в комплект.	<b>4 490-00</b>
17.8	<b>МО 19.000</b>	Диск терочный (тонкое измельчение, протирание). Приобретается отдельно.	<b>1 487-00</b>
17.9	<b>04.16.00</b>	Нож комбинированный 2*2мм (для нарезки соломкой 2*2мм). Приобретается отдельно.	<b>2 733-00</b>
17.10	<b>11.00.00</b>	Диск терочный 1,3*3,5мм (тонкое измельчение, протирание). Приобретается отдельно.	<b>1 239-00</b>
17.11	<b>МО.21.000</b>	Нож для чипсов. Приобретается отдельно.	<b>3 140-00</b>
18	<b>Диски и ножи к овощерезательным машинам:</b>		
18.2	<b>МО 24.000</b>	Нож дисковый 10мм (для нарезки толщиной 10мм) Входит в комплект.	<b>4 099-00</b>

3	МО 18.000	Решетка ножевая 12*12мм. Работает только в комплекте с МО 24.000 (для нарезки кубиком). Входит в комплект.	5 648-00
8.4	МО 17.000-01	Диск шинковочный.(для нарезки сечением 1,5*3мм). Входит в комплект.	1 292-00
18.5	МО 20.000	Нож дисковый 2мм.(для шинковки, нарезки кольцами, кружочками). Входит в комплект.	3 423-00
18.6	МО 22.000	Нож комбинированный 10*10мм (для нарезки брусочками). Входит в комплект.	4 490-00
18.7	МО 19.000	Диск терочный (тонкое измельчение, протирание). Приобретается отдельно.	1 487-00
18.8	04.16.00	Нож комбинированный 2*2мм.(для нарезки соломкой 2*2мм). Приобретается отдельно.	2 733-00
18.9	11.00.00	Диск терочный 1,3*3,5мм.(тонкое измельчение, протирание). Приобретается отдельно.	1 239-00
18.10	МО.21.000	Нож для чипсов. Приобретается отдельно.	3 140-00
19	<b>Диск к протирочным машинам:</b>		
19.1	МОП II-1.04.00	Ротор лопастной (используется только в комплекте с диском протирочным МП-800.11.00)	1 995-00
19.2	МП-800.11.00	Диск протирочный 3мм (для протирания). Входит в комплект.	1 660-00
20	<b>Комплект ножей и дисков к овощерезательным машинам:</b>		
20.1	Комплект ножей и дисков №1 (3шт)	МО 17.000-01диск шинковочный (для нарезки сечением 1,5*3мм. МО 20.000 нож дисковый 2мм (для шинковки, нарезки кольцами, кружочками). МО 19.000 нож терочный (для тонкого измельчения).	5 280-00
20.2	Комплект ножей и дисков №2 (5шт)	МО 17.000-01диск шинковочный.(для нарезки сечением 1,5*3мм). МО 20.000 нож дисковый 2мм (для шинковки, нарезки кольцами, кружочками). МО 19.000 диск терочный (тонкое измельчение, протирание). МО решетка ножевая 12*12(используется только в комплекте с ножом дисковым 10мм, предназначена для нарезки кубиками), МО нож дисковый 24.000 (для нарезки кубиками сечением 10*12*12мм)	17 050-00

- скидка на навесные механизмы до 20%, в зависимости от объема закупа оборудования.
- скидка на запчасти до 15%, в зависимости от объема закупа запасных частей.
- доп. оборудование ( мезгосборник, тележка подкатная, защитный кожух, насадка для набивки колбас) до 10% в зависимости от объема закупа оборудования.
- Оборудование может поставляться в нержавеющей по цене прайс-листа + 4% ( 1.1 – 1.12; 2.1; 2.4; 3.1; 3.4; 4.1; 4.4; 8.1; 9.1; 10.1 – 10.19).
- Отгрузка оборудования производится оптом, мелким оптом самовывозом со склада в Перми и через транспортные компании.
- Интернет ресурс носит исключительно информационный характер и не является публичной офертой, определяемой положениями ст.437 Гражданского Кодекса РФ.
- Внешний вид. Цветовая гамма. Технические характеристики оборудования и комплектность могут отличаться от реальных.
- Уточняйте сведения у менеджеров компании.

И.О Директора ООО «Завод «Торгмаш»

Н.С. Ивкин

Начальник ПЭО

А.В.Грубникова