

Коммерческое предложение от 28.10.2025

Универсальная кухонная машина ТОРГМАШ УКМ-14

Цена с НДС: 112 655 руб.

Артикул: 443056



Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Подключение, В	380
Мощность, кВт	2
Ширина, мм	816
Глубина, мм	610
Высота, мм	850
Вес (без упаковки), кг	105
Вес (с упаковкой), кг	160

Универсальная кухонная машина ТОРГМАШ УКМ-14 используется для взбивания кондитерских смесей, замешивания жидкого теста, взбивания картофельного пюре, мусса и самбука, а также для перемешивания мясного и творожного фаршей 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)
- Дежа
- Фаршемешалка
- Четырехлопастной взбиватель
- Прутковый взбиватель

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:

- Производительность:
 - ∘ Взбивание: 4 цикла/ч
 - Замес жидкого теста: 50 кг/чПеремешивание фарша: 150 кг/ч
- Частота вращения:
 - ∘ Ведущий вал: 200 / 380 об/мин.
 - Рабочий орган:
 - Вокруг оси бачка: 82 / 160 об/мин.
 - Вокруг собственной оси: 205 / 396 об/мин.
- Объем дежи: 25 лНапряжение: 380 В
- Мощность электродвигателя: 1,1 / 1,5 кВт
- Потребляемая мощность: 1,5 / 2 кВт
- Габариты: 816x610x850 мм
- Габариты в упаковке: 1060x610x975 мм
- Вес с дежой: 105 кгВес с упаковкой: 160 кгОбъём упаковки: 0,63 м3

Опции (заказываются отдельно):

- Крючкообразный взбиватель
- Тележка подкатная
- Дежа

ВНИМАНИЕ! Машина обязательно должна быть заземлена.

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день. Цены указаны с учетом НДС.