COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Универсальная кухонная машина ТОРГМАШ УКМ-П

Цена с НДС: 327 572 руб.

Артикул: **455150**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Подключение, В	380
Мощность, кВт	2
Ширина, мм	920
Глубина, мм	586
Высота, мм	887
Вес (без упаковки), кг	155
Вес (с упаковкой), кг	213

Универсальная кухонная машина ТОРГМАШ УКМ-П используется для переработки пищевых продуктов: нарезки сырых и вареных овощей, шинковки и протирания овощей и фруктов на предприятиях общественного питания и торговли. Приводной механизм оснащен двухскоростным электродвигателем. Машина упаковывается в деревянный ящик.

Состоит из:

- Приводной механизм (ПМ)
- Мясорубка (ММ)
- Механизм овощерезательно-протирочный (МО)
- Механизм для взбивания и перемешивания (ВМ)
- Просеиватель (МП-01)
- Рыхлитель (МР)
- Механизм для измельчения сухарей и специй (МИ)
- 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:

- Производительность:
    - Мясорубка: 250 кг/ч
    - При нарезании сырых овощей:
        - Пластинки 10х12х12мм (картофель, морковь): 200 кг/ч
        - Кольца и полукольца толщиной 2 мм (лук репчатый): 140 кг/ч
        - Шинковка капусты толщиной 2 мм: 160 кг/ч
        - Кружочки (ломтики) толщиной 2 мм (морковь, репа, огурцы): 100 кг/ч
        - Кружочки (ломтики) толщиной 2 мм (картофель, свекла): 200 кг/ч
        - Брусочки сечением 10х10 мм (картофель): 350 кг/ч
    - При нарезании вареных овощей:
        - Соломка сечением 4,5х3 мм (морковь, свекла): 200 кг/ч
        - Пластинки 10х12х12 мм (картофель, морковь, свекла): 160 кг/ч
    - При протирании вареного картофеля: 400 кг/ч
    - Механизм для взбивания и перемешивания:
        - При замесе жидкого теста: 50 кг/ч
        - При перемешивании фарша: 150 кг/ч
    - Просеиватель: 230 кг/ч
    - Рыхлитель: 1500 порций/ч
    - Механизм для измельчения сухарей и специй: 15 кг/ч
- Объем дежи: 25 л
- Число сменных барабанов: 1
- Количество рабочих дисков: 8
- Наружный диаметр решеток: 82 мм
- Диаметр отверстий ножевых решеток: 5 и 9 мм
- Частота вращения:
    - Приводной вал: 200 / 380 об/мин.
    - Взбиватели вокруг собственной оси: 205 / 396 об/мин.
- Напряжение: 380 В
- Мощность электродвигателя: 1,12 / 1,5 кВт
- Потребляемая мощность: 1,5 / 2 кВт
- Габариты в упаковке: 958х586х887 мм
- Вес: 155 кг
- Вес с упаковкой: 213 кг
- Объём упаковки: 0,5 м3

ВНИМАНИЕ! Машина обязательно должна быть заземлена.

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