



✉ 225409, Беларусь, г. Барановичи,  
ул. Чернышевского, 61.

☎ (+375 163) 42-26-96  
(+375 163) 42-25-75  
(+375 163) 42-19-22 (факс)

🌐 [www.beltorgmash.com](http://www.beltorgmash.com)  
[marketing@beltorgmash.com](mailto:marketing@beltorgmash.com)



Производство профессиональных  
машин и оборудования  
для предприятий питания и торговли



## ЛАРИ ХОЛОДИЛЬНЫЕ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ ЛНЗ



Лари холодильные низкотемпературные ЛНЗ с глухой сподвижающейся крышкой, предназначены для длительного хранения замороженных пищевых продуктов. Оптимальные габариты наших ларей позволяют установить его в любом подобном помещении. Плотное прилегание крышки не дает тепловому воздуху проникнуть внутрь ларя, а усиленные петли способны выдержать интенсивную эксплуатацию.

Лари холодильные низкотемпературные ЛНЗ оснащены специальным крепежом, позволяющим аккуратно укладывать пищевые продукты в охлажденный объем.

Мы учли все меры безопасности для поддержания равномерного пользования: элементы конструкции не имеют острых углов и кромок. Сохранность продукта обеспечивается встроенным замком в комплекте с ключами.



	ЛНЗ-200К	ЛНЗ-300К	ЛНЗ-400К	ЛНЗ-500К	ЛНЗ-600К
Рабочая температура, °С	-18...-25	-18...-25	-18...-25	-18...-25	-18...-25
Габаритные размеры, мм, не более					
- длина	806	1016	1216	1436	1656
- глубина	743	743	743	743	743
- высота	927	927	927	927	927
Емкость морозильной камеры, л, не более					
- общая	235	319	398	485	572
- полезная	254	278	346	426	503
Питание сеть переменного тока					
- напряжение, В	220	220	220	220	220
- частота, Гц	50	50	50	50	50
Потребляемая электрическая мощность, Вт	250	250	300	410	480
Потребление электроэнергии за сутки (при среднем значении температуры окружающего воздуха и полезного объема), кВт·ч, не более	0,2	0,2	0,25	0,3	0,3
Масса, кг, не более	49	55	65	72	79
Количество дверей, шт.	3	4	5	6	7



## ЛАРИ ХОЛОДИЛЬНЫЕ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ ЛНЗ



Лари холодильные низкотемпературные ЛНЗ с прозрачными разделенными отсеками, предназначены не только для хранения предварительно замороженных пищевых продуктов, но и для их демонстрации и продажи. Они могут быть установлены как в торговых залах, торговых павильонах и общественных местах, так и на торговых площадях закрытых рынков и местных базовых.

Наши лари удобны и удобны для пользования. Это обеспечивается за счет установленных на них колес, что очень удобно при вывозной торговле. Колеса выдерживают 2-х кратную номинальную равномерно распределенную нагрузку (нагрузку, равную общей массе изделия с загруженными продуктами). Данные оборудование оснащено специальным крепежом, позволяющим аккуратно укладывать пищевые продукты в охлажденный объем.

Мы учли все меры безопасности для поддержания равномерного пользования: элементы конструкции не имеют острых углов и кромок.



	ЛНЗ-200П	ЛНЗ-300П	ЛНЗ-400П	ЛНЗ-500П	ЛНЗ-600П
Рабочая температура, °С	-18...-25	-18...-25	-18...-25	-18...-25	-18...-25
Габаритные размеры, мм, не более					
- длина	806	1016	1216	1436	1656
- глубина	662	662	662	662	662
- высота	920	928	928	928	928
Емкость морозильной камеры, л, не более					
- общая	235	319	398	485	572
- полезная	254	278	346	426	503
Питание сеть переменного тока					
- напряжение, В	220	220	220	220	220
- частота, Гц	50	50	50	50	50
Потребляемая электрическая мощность, Вт	300	250	300	410	480
Потребление электроэнергии за сутки (при среднем значении температуры окружающего воздуха и полезного объема), кВт·ч, не более	0,2	0,2	0,25	0,3	0,3
Масса, кг, не более	49	55	65	72	79
Количество дверей, шт.	3	4	5	6	7



## МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ МП-10



Семискоростной миксер планетарный МП-10 предназначен для замеса теста различной консистенции в целях выпечки и изготовления хлеба, пирожков, блинчиков, пирожных, тортов; перемешивания паштетов, пюре, майонеза, соусов и других пищевых смесей; взбивания сливок, мороженого, крема; перемешивания фарша и т. д. на предприятиях пищевой промышленности и других организациях по производству продуктов питания. Миксер снабжен тремя легко устанавливаемыми инструментами: взбиватель, лопаткой, крючком, которые позволяют взбивать, смешивать, замешивать любой продукт питания. Автоматический регулятор скорости, установленный в миксере, позволяет устанавливать необходимые частоты вращения инструмента к различным типам замешивания. Съемная дека, а также быстрая смена и установка инструмента позволяет уменьшить время работы оператора. Основание миксера покрашено краской, не допускающей царапин, легко чистящееся. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали. Миксер настольного варианта.



Число скоростей	7
Высота дека, л	16
Производительность, кг/ч	
- при замесе дрожжевого теста	16
- при взбивании сливок	40
Потребляемая электрическая мощность, кВт	0,55
Установленная мощность, кВт	0,37
Потребляемое напряжение, В	380
Род тока	трёхфазный, переменный
Частота тока, Гц	50
Частота вращения инструмента, об./мин. п/л/тах	30/500
Частота вращения вокруг оси дека, об./мин. п/л/тах	25/140
Габаритные размеры, мм, не более	
длина	570
ширина	400
высота	760
Масса, кг, не более	47
Среднеарифметическая нагрузка ингредиентов для теста, кг, не более (для дрожжевого теста)	4



## МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ МП-20



Семискоростной миксер планетарный МП-20 предназначен для замеса теста различной консистенции в целях выпечки и изготовления хлеба, пирожков, блинчиков, пирожных, тортов; перемешивания паштетов, пюре, майонеза, соусов и других пищевых смесей; взбивания сливок, мороженого, крема; перемешивания фарша и т. д. на предприятиях пищевой промышленности и других организациях по производству продуктов питания. Миксер снабжен тремя легко устанавливаемыми инструментами: спирально, лопаткой, венчиком, которые позволяют взбивать, смешивать, замешивать любой продукт питания. Автоматический регулятор скорости, установленный в миксере, позволяет устанавливать необходимые частоты вращения инструмента к различным типам замешивания. Съемная дека, а также быстрая смена и установка инструмента позволяет уменьшить время работы оператора. Основание миксера покрашено краской, не допускающей царапин, легко чистящееся. Детали, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из нержавеющей стали. Миксер настольного варианта.



Число скоростей	7
Высота дека, л	20
Производительность, кг/ч	
- при замесе дрожжевого теста	30
- при взбивании сливок	80
Потребляемая электрическая мощность, кВт	1,1
Установленная мощность, кВт	0,75
Потребляемое напряжение, В	380
Род тока	трёхфазный, переменный
Частота тока, Гц	50
Частота вращения инструмента, об./мин. п/л/тах	30/500
Частота вращения вокруг оси дека, об./мин. п/л/тах	25/140
Габаритные размеры, мм, не более	
длина	650
ширина	520
высота	870
Масса, кг, не более	60
Среднеарифметическая нагрузка ингредиентов для теста, кг, не более (для дрожжевого теста)	8



карыстаньне асцярожна і абязьлежна

## СЛАЙСЕР

### СЛАЙСЕР ЛР-220

Слайсер ЛР-220 прызначаны для нарэзка мяса, колбасных нарэзкаў, сыра і других піцэных прадуктаў. Прымяняецца ў сферы торгавлі і гаспадарства.

Нарэзаны прадукт кладзецца на лоток і замацоўваецца з дапамога прыкмынага ўстройства. Слайсер забяспечвае хутка і тонка нарэзка ляміцаў заданай таўшчы (регулюемая таўшчына нарэзка 0-12 мм.), асавадзі вострай тачкай для нажа. Для безьпэчнага выкарыстаньня слайсера дыскіны нож памацава ў зашчытны коўх. Канструкцыя машыны забяспечвае лягкае і плавнае перамяшчэньне падаючага лотка. Літае аснова. Дыскіны нож выкананы з нержавуючага сталю. Энергаберагаючы мотор з ахаладжэньнем вэнтлятарам, вадастойкай выключатэлю забяспечваюць устанавленыя меры безьпэчнасьці.



Тып	Полуаўтаматэчыны, з ручкай падрыхтава прадукта
Дыямэтр нажа дыскіна, мм	220
Таўшыня нарэзка, мм	0 - 12
Устанавленыя мацнасьць дыягэталю, кВт, не больш	0,13
Нам пагубляемая мацнасьць, кВт	0,21
Частата вярчэньня дыягэталю, аб/мін	1400
Частата вярчэньня нажа дыскіна, аб/мін	470
Габарытныя разьмеры, мм, не больш:	
дэрга	410
шырыня	400
вышыня	370
рэд. ток	парэменны
намінальнае напружэньне, В	220
частата, Гц	50
Маца, кг, не больш	15

## СЛАЙСЕР

карыстаньне асцярожна і абязьлежна



### СЛАЙСЕР ЛР-250

Слайсер ЛР-250 прызначаны для таўняй нарэзка ляміцамі любых прадуктаў ад колбас да таўрды сыроу без атрадка (регулюемая таўшыня нарэзка 0-17 мм.), асавадзі вострай тачкай для нажа. Прымяняецца ў сферы торгавлі і гаспадарства.

Нарэзаны прадукт кладзецца на лоток і замацоўваецца з дапамога прыкмынага ўстройства. Для безьпэчнага выкарыстаньня слайсера дыскіны нож памацава ў зашчытны коўх. Канструкцыя машыны забяспечвае лягкае і плавнае перамяшчэньне падаючага лотка. Літае аснова. Дыскіны нож выкананы з нержавуючага сталю. Энергаберагаючы мотор з ахаладжэньнем вэнтлятарам, вадастойкай выключатэлю забяспечваюць устанавленыя меры безьпэчнасьці.



Тып	Полуаўтаматэчыны, з ручкай падрыхтава прадукта
Дыямэтр нажа дыскіна, мм	250
Таўшыня нарэзка, мм	0 - 17
Устанавленыя мацнасьць дыягэталю, кВт, не больш	0,13
Нам пагубляемая мацнасьць, кВт	0,24
Частата вярчэньня дыягэталю, аб/мін	1400
Частата вярчэньня нажа дыскіна, аб/мін	470
Габарытныя разьмеры, мм, не больш:	
дэрга	500
шырыня	500
вышыня	500
рэд. ток	парэменны
намінальнае напружэньне, В	220
частата, Гц	50
Маца, кг, не больш	24,5

### СЛАЙСЕР ЛР-300

Слайсер ЛР-300 прызначаны для таўняй нарэзка ляміцамі любых прадуктаў ад колбас да таўрды сыроу без атрадка (регулюемая таўшыня нарэзка 0-18 мм.), асавадзі вострай тачкай для нажа. Прымяняецца ў сферы торгавлі і гаспадарства. Нарэзаны прадукт кладзецца на лоток і замацоўваецца з дапамога прыкмынага ўстройства. Для безьпэчнага выкарыстаньня слайсера дыскіны нож памацава ў зашчытны коўх. Канструкцыя машыны забяспечвае лягкае і плавнае перамяшчэньне падаючага лотка. Літае аснова. Дыскіны нож выкананы з нержавуючага сталю. Энергаберагаючы мотор з ахаладжэньнем вэнтлятарам, вадастойкай выключатэлю забяспечваюць устанавленыя меры безьпэчнасьці.



Тып	Полуаўтаматэчыны, з ручкай падрыхтава прадукта
Дыямэтр нажа дыскіна, мм	300
Таўшыня нарэзка, мм	0 - 18
Устанавленыя мацнасьць дыягэталю, кВт, не больш	0,18
Нам пагубляемая мацнасьць, кВт	0,27
Частата вярчэньня дыягэталю, аб/мін	1400
Частата вярчэньня нажа дыскіна, аб/мін	470
Габарытныя разьмеры, мм, не больш:	
дэрга	600
шырыня	550
вышыня	500
рэд. ток	парэменны
намінальнае напружэньне, В	220
частата, Гц	50
Маца, кг, не больш	28,5



## МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МТ-25



Предназначена для замеса не только дрожжевого, но и крутого теста на малых хлебопекарных предприятиях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания. Отличается простой эксплуатацией и обслуживанием, отвечает всем установленным требованиям гигиены и безопасности. Электропривод машины вращает дежу и спираль одновременно, которая перемешивает тесто. Этим совместным вращением и обеспечивается тщательное вымешивание теста. Для предотвращения обслуживающего персонала от травм вращающейся спирали на дежу установлена крышка, конструкция которой облегчает добавление ингредиентов: муки, воды и др.).

Продуктивность, кг/час, не менее	95
Вместимость дежи, л	30
Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более дрожжевого крутого (при влажности не менее 40%)	16
Мощность установленного двигателя, кВт	0,75
Максимальная потребляемая мощность, кВт	1,1
Питание электросеть:	трехфазное переменный
род тока	380
номинальное напряжение, В	50
частота, Гц	
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	650
ширина	365
высота	665
Масса, кг, не более	75

## МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МТ-12



Предназначена для замеса дрожжевого теста на малых пекарнях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания. Электропривод машины вращает наполненную дежу и, одновременно, спираль, которая перемешивает тесто. Этим совместным вращением и обеспечивается тщательное перемешивание. Особая форма спирали позволяет замешивать даже небольшое количество теста. Для предотвращения обслуживающего персонала на дежу установлена крышка, и ее современная, удобная конструкция облегчает добавление ингредиентов.

Продуктивность, кг/час, не менее	50
Вместимость дежи, л	16
Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более дрожжевого крутого (при влажности не менее 40%)	12
Мощность установленного двигателя, кВт	0,55
Максимальная потребляемая мощность, кВт	0,81
Питание электросеть:	переменный
род тока	220
номинальное напряжение, В	50
частота, Гц	
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	625
ширина	350
высота	665
Масса, кг, не более	63



## МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ ДВУХСКОРОСТНАЯ МТ-25-01



Машина тестомесильная двухскоростная МТ-25-01 предназначена для интенсивного замеса дрожжевого и крутого теста на малых хлебопекарных предприятиях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания. Первая скорость предназначена для перемешивания сырья, вторая - для быстрого и качественного замеса теста. Электропривод машины вращает дежу, наполненную смесью для приготовления теста. Одновременно с вращением дежи вращается спираль, которая перемешивает тесто. Совместным вращением дежи вокруг своей оси и спирали внутри дежи обеспечивается тщательное вымешивание теста.



Для модели МТ-25-01 предусмотрена работа в трёх режимах.  
**Режим 1:** В этом режиме машина работает на первой (более низкой) скорости вращения инструмента.  
**Режим 2:** В этом режиме машина работает на второй (более высокой) скорости вращения инструмента.  
**Режим 3:** В этом режиме, после включения кнопки «СТОП» машина сначала работает на первой (более низкой) скорости в течение времени, обусловленного установкой аппарата реле времени на панели электрооборудования. (при монтаже машины на предприятии установлено 30 сек). По истечении этого времени машина автоматически переключается на вторую (более высокую) скорость вращения инструмента и работает на ней до истечения времени «СТОП». Для предотвращения обслуживающего персонала от травм вращающейся спиралью на дежу установлена крышка, которая работает микрокнопкой, при срабатывании которой машина останавливается.

Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более дрожжевого крутого (при влажности не менее 40%)	16
Продуктивность, кг/час, не менее	95
Мощность установленного электродвигателя, кВт	0,75/0,85
Максимальная потребляемая мощность, кВт, не более	1,1/1,2
Вместимость дежи, л	30
Питание электросеть:	трехфазное переменный
род тока	380
номинальное напряжение, В	50
частота, Гц	
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	650
ширина	365
высота	665
Масса, кг, не более	75



## МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ ДВУХСКОРОСТНАЯ МТ-50



Машина тестомесильная двухскоростная МТ-50 предназначена для интенсивного замеса дрожжевого и крутого теста на малых хлебопекарных предприятиях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания. Первая скорость предназначена для перемешивания ингредиентов теста (что предотвращает распыление муки), вторая - для замеса теста любой густоты. Двухскоростной двигатель позволяет увеличить производительность машины по сравнению с аналогичными машинами других производителей.

Данная машина оснащена подъемной головкой с месильным органом. Электродвигатель машины вращает дежу, наполненную смесью для приготовления теста. Одновременно с вращением дежи вращается спираль, которая перемешивает тесто. Совместным вращением дежи вокруг своей оси и спирали внутри дежи обеспечивается тщательное вымешивание теста.

Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более:	
дрожжевого	40
крутого (при влажности не менее 46%)	20
Производительность, кг/ч, не менее	170
Мощность установленного электродвигателя, кВт	1,0/1,7
Номинальная потребляемая мощность, кВт, не более	1,40/2,15
Емкость дежи, л	48
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	865
ширина	475
высота	870
Высота с поднятым месильным органом	1270
Питание от электросети:	промышленный
род тока	трехфазный
номинальное напряжение, В	380
частота, Гц	50
Масса, кг, не более	135



## МАШИНА ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ ДВУХСКОРОСТНАЯ МТ-30



Машина тестомесильная двухскоростная МТ-30 с двухскоростным двигателем предназначена для интенсивного замеса дрожжевого и крутого теста на малых хлебопекарных предприятиях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания. Машина оснащена съёмной дежой и подъемной головкой с месильным органом. Первая скорость предназначена для перемешивания ингредиентов теста (что предотвращает распыление муки), вторая - для замеса теста любой густоты. Двухскоростной двигатель позволяет увеличить производительность машины по сравнению с аналогами других производителей. Электродвигатель машины вращает одновременно дежу с тестом и спираль, которая перемешивает тесто. Эта технология обеспечивает тщательное вымешивание теста.

Для моделей МТ-50 и МТ-30 предусмотрена работа в трёх режимах.

**Режим 1:** В этом режиме машина работает на первой (более низкой) скорости вращения инструмента;  
**Режим 2:** В этом режиме машина работает на второй (более высокой) скорости вращения инструмента;  
**Режим 3:** В этом режиме, после включения кнопки «СТОП» машина автоматически переключается на вторую (более высокую) скорость вращения инструмента и работает на ней до отключения кнопки «СТОП». Для предотвращения обслуживания персонала от травмы вращающейся спиралью на дежу установлена крышка, которая свободно вращается, при сдвигании которой машина останавливается.

Одновременная загрузка ингредиентов для теста, кг, не более:	
дрожжевого	25
крутого (при влажности не менее 46%)	12
Производительность, кг/ч, не менее	110
Мощность установленного электродвигателя, кВт	0,8/1,32
Номинальная потребляемая мощность, кВт, не более	1,3/1,8
Емкость дежи, л	32
Габаритные размеры, мм, не более:	
длина	790
ширина	420
высота	860
Высота с поднятым месильным органом	1170
Питание от электросети:	промышленный
род тока	трехфазный
номинальное напряжение, В	380
частота, Гц	50
Масса, кг, не более	115



корпорация «Агроинвестор»

## МЯСОРУБКИ

### МАШИНА ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ МЯСА МИМ-80

В СЕ



набор для измельчения мяса (с применением резактов с отверстиями 5 мм, либо резактов с отверстиями 8 мм)

Предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания. В мясорубке МИМ-80 установлен червячный редуктор, позволяющий перерабатывать даже сильно жилистое мясо. Для удобства работы на мясорубке в случае остановки шнека при переработке мясopодyктов низкого качества предусмотрен режим реверса. Машина выпускается с облицовкой из нержавеющей стали.

	МИМ-80	МИМ-80-01
Продуктивность, кг/час, не менее	80	80
Продуктивность при повторном измельчении, кг/час, не менее	26	26
Мощь установленного двигателя, кВт	0,38	0,35
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,81	0,82
Питание электричеством (род тока, напряжение, частота)	трёхфазное 380 В, 50 Гц	трёхфазное перемешанное 380 В, 50 Гц
Частота вращения шнека, об/мин	187	187
Габаритные размеры, мм, не более	450x300x380	
Масса, кг, не более	27	28

## МЯСОРУБКИ

корпорация «Агроинвестор»



### МЯСОРУБКА МИМ-350

В СЕ



набор для мелкого измельчения



набор для крупного измельчения

Предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания. В мясорубке МИМ-350 установлен червячный редуктор, позволяющий перерабатывать даже сильно жилистое мясо. Для удобства работы на мясорубке в случае остановки шнека при переработке мясopодyктов низкого качества предусмотрен режим реверса. Машина выпускается с облицовкой из нержавеющей стали.

	350
Продуктивность, кг/час, не менее	350
Продуктивность при повторном измельчении, кг/час, не менее	100
Мощь установленного двигателя, кВт	1,30
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,91
Питание электричеством (род тока, напряжение, частота)	трёхфазное перемешанное 380 В, 50 Гц
Частота вращения шнека, об/мин	185
Габаритные размеры, мм, не более	560x420x420
Масса, кг, не более	42

### МЯСОРУБКА МИМ-300М

В СЕ



набор для мелкого измельчения



набор для крупного измельчения

Предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания. В мясорубке МИМ-300М установлен червячный редуктор, позволяющий перерабатывать даже сильно жилистое мясо. Для удобства работы на мясорубке в случае остановки шнека при переработке мясopодyктов низкого качества предусмотрен режим реверса. Машина выпускается с облицовкой из нержавеющей стали.

	300
Продуктивность, кг/час, не менее	300
Продуктивность при повторном измельчении, кг/час, не менее	100
Мощь установленного двигателя, кВт	1,30
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,44
Питание электричеством (род тока, напряжение, частота)	трёхфазное перемешанное 380 В, 50 Гц
Частота вращения шнека, об/мин	185
Габаритные размеры, мм, не более	560x420x420
Масса, кг, не более	42

### МЯСОРУБКА МИМ-600М

В СЕ



набор для мелкого измельчения



набор для крупного измельчения

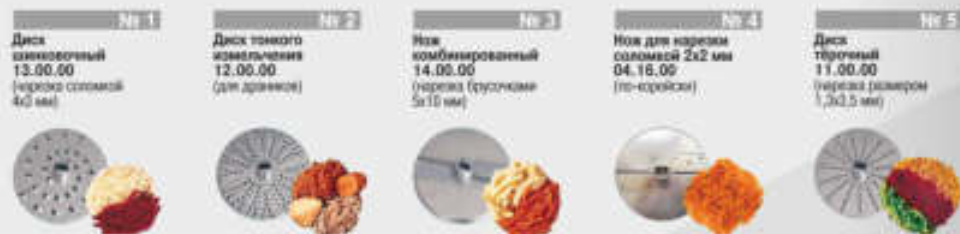
Предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания. В мясорубке МИМ-600М установлен червячный редуктор, позволяющий перерабатывать даже сильно жилистое мясо. Для удобства работы на мясорубке в случае остановки шнека при переработке мясopодyктов низкого качества предусмотрен режим реверса. Машина выпускается с облицовкой из нержавеющей стали.

	600
Продуктивность, кг/час, не менее	600
Продуктивность при повторном измельчении, кг/час, не менее	200
Мощь установленного двигателя, кВт	2,2
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,75
Питание электричеством (род тока, напряжение, частота)	трёхфазное перемешанное 380 В, 50 Гц
Частота вращения шнека, об/мин	185
Габаритные размеры, мм, не более	560x420x420
Масса, кг, не более	48



всередине акриловых обечайек

## СМЕННЫЕ ДИСКИ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ПРОДУКТОВ (ВХОДЯТ В КОМПЛЕКТАЦИЮ МПО И МПР)



**№ 1**  
Диск  
диаметром  
13.00.00  
(через слоты  
40 мм)

**№ 2**  
Диск тонкого  
измельчения  
13.00.00  
(для дривки)

**№ 3**  
Нож  
комбинированный  
14.00.00  
(нареза (кусочки  
5x10 мм))

**№ 4**  
Нож для нарезки  
саломы 2x2 мм  
04.16.00  
(по-корейски)

**№ 5**  
Диск  
терочный  
11.00.00  
(нареза размер  
1,3x2,5 мм)



всередине акриловых обечайек

## СМЕННЫЕ ДИСКИ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ПРОДУКТОВ (ВХОДЯТ В КОМПЛЕКТАЦИЮ МПО И МПР)



**№ 6**  
Нож  
дисковый  
10.00.00  
(нареза кубиками  
толщиной 7 мм)

**№ 7**  
Резакка нарезки  
10x10 04.03.00  
(нареза кубиками  
10x10x10 мм, используется  
с ножом дисковым  
№ 6)

**№ 8**  
Нож дисковый 10 мм  
04.05.00 (нареза  
кубиками толщиной 10 мм,  
нареза кубиками  
10x10x10 мм, при  
использовании с режущей  
кассетой 10x10 мм)

**№ 9**  
Диск  
протерочный  
00.00.04  
с отверстиями  
диаметром 4 мм

**№ 10**  
Диск  
протерочный  
00.00.05  
с отверстиями  
диаметром 1,5 мм

## МАШИНЫ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ ОВОЩЕЙ МПО-1



Предназначены для протирки вареных продуктов (картофеля, кабачки, моркови, жидких каш, гороха, фасоли, яблоч, творога и т. д.), нарезки сырых и вареных продуктов на частицы разных форм, тонкого измельчения картофеля, моркови, шинковки капусты. Алюминиевая рабочая камера объединена с корпусом; двигатель бескорпусного исполнения (уменьшение габаритов); применение более надежного подшипникового ремня; гладкой водрумой шкива и упрощенной сборки машины. Обечайка из нержавеющей стали.

- МПО-1 для нарезки сырых и вареных, протирки вареных продуктов (комплектуется дисками №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10)
- МПО-1-01 для протирки вареных продуктов (комплектуется дисками №: 9, 10)
- МПО-1-02 для нарезки сырых и вареных продуктов (комплектуется дисками №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8)
- МПО-1-03 (привод на 220В) для нарезки сырых и вареных продуктов (комплектуется дисками №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8)

МПО-1 МПО-1-01 МПО-1-02 МПО-1-03

Производительность при нарезке сырых картофеля кубиками (шт/мин) (толщина 10 мм)	350	—	350	350
Производительность при протирке картофеля, кабачка, моркови	600	600	—	—
Количество видов нарезки	8	—	8	8
Количество видов протирки	2	2	—	—
Мощность усилителя двигателя (кВт)	0,75	0,75	0,50	0,50
Максимальная потребляемая мощность, кВт	1,0	1,0	0,80	0,8
Питание электродвигателя (под ток, напряжение, частота)	трехфазное, 380 В, 50 Гц		однофазное, 220 В, 50 Гц	
Габаритные размеры, мм, не более (ДхШхВ)	490	490	450	450
	300	300	300	300
	750	700	700	700
Масса, кг, не более	30	29,9	29,2	29,2

## МАШИНЫ ПРОТИРОЧНО-РЕЗАТЕЛЬНЫЕ МПР-350М

Предназначены для протирки вареных продуктов (картофеля, кабачки, моркови, жидких каш, гороха, фасоли, яблоч, творога и т. д.), нарезки сырых и вареных продуктов (картофеля, кабачки, моркови, лука, репы, брокколи, огурцов, помидоров и т. д.) на частицы разных форм, тонкого измельчения картофеля, моркови, шинковки капусты. Обечайка из нержавеющей стали.

- МПР-350М для нарезки сырых и вареных, протирки вареных продуктов (комплектуется дисками №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10)
- МПР-350М-01 для протирки вареных продуктов (комплектуется дисками №: 9, 10)
- МПР-350М-02 для нарезки сырых и вареных продуктов (комплектуется дисками №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8)

МПР-350М МПР-350М-01 МПР-350М-02

Производительность при нарезке сырого картофеля кубиками (шт/мин) (толщина 10 мм)	350	—	350
Производительность при протирке картофеля, кабачка, моркови	600	600	—
Количество видов нарезки	8	—	8
Количество видов протирки	2	2	—
Мощность усилителя двигателя (кВт)	0,75	0,75	0,37
Максимальная потребляемая мощность, кВт	1,0	1,0	0,546
Питание электродвигателя (под ток, напряжение, частота)	трехфазное, переменный, 380 В, 50 Гц		однофазное, 220 В, 50 Гц
Габаритные размеры, мм, не более (ДхШхВ)	600	600	600
	340	340	300
	650	650	650
Масса, кг, не более	32	28	29



## МАШИНЫ ОЧИСТКИ ОВОЩЕЙ МОК-300У и МОК-150У



Машины картофелеочистительные предназначены для очистки картофеля и корнеплодов (свекла, морковь) от кожуры на предприятиях общественного питания. Машины выполнены в напольном варианте с облицовкой из нержавеющей стали.

Основные отличительные особенности данных машин от ранее выпускаемых:

- Боковой съемной патрубком (из нержавеющей стали), что позволяет устанавливать под него мезгосборник (из нержавеющей стали), который в свою очередь устанавливается в комплекте с машинами;
- Установлено реле времени, позволяющее устанавливать режим оптимальной очистки и экономить электроэнергию;
- Уменьшена габаритная высота машин, что повысило их устойчивость при работе.

	МОК-300У	МОК-150У
Продуктивность, кг/час, не менее	300	150
Время на обработку, мин., не более	2,0	2,0
Количество картофеля в рабочей камере, кг, не более	10	7
Количество чаш абразива в комплекте	3	3
Мощность установленного двигателя, кВт	0,35	0,37
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,70	0,51
Частота вращения электродвигателя, об/мин	1500	1500
Питание электродвигателя: - род тока - номинальное напряжение, В - частота тока, Гц	трехфазное переменное 380 50	
Габаритные размеры, мм, не более: - длина - ширина - высота	500 480 850	500 480 800
Масса, кг, не более	47	46



## МАШИНЫ КАРТОФЕЛЕОЧИСТИТЕЛЬНЫЕ МОК-300М и МОК-150М



Машины картофелеочистительные предназначены для очистки картофеля и корнеплодов (свекла, морковь) от кожуры на предприятиях общественного питания. Машины выполнены в напольном варианте с облицовкой из нержавеющей стали.

	МОК-300М	МОК-150М
Продуктивность, кг/час, не менее	300	150
Время на обработку, мин., не более	2,0	2,0
Количество картофеля в рабочей камере, кг, не более	10	7
Количество чаш абразива в комплекте	3	3
Мощность установленного двигателя, кВт	0,55	0,55
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,75	0,75
Частота вращения электродвигателя, об/мин	1500	1500
Питание электродвигателя: - род тока - номинальное напряжение, В - частота тока, Гц	трехфазное переменное 380 50	
Габаритные размеры, мм, не более: - длина - ширина - высота	500 490 870	500 450 820
Масса, кг, не более	47	46



## Главные принципы нашей деятельности на протяжении всего существования остаются неизменными: профессионализм, качество, традиции!

Открытое акционерное общество «Торгмаш» известно как производитель качественного, отвечающего установленным нормам и стандартам механического оборудования для очистки, нарезки и измельчения овощей, фруктов, а также измельчения мяса на профессиональной кухне. Технологическое оснащение, постоянное внимание к потребностям рынка, опыт, профессионализм и применение их при производстве оборудования привели предприятие к достижению намеченных целей, новых идей и моделей. Мы производим своё оборудование с помощью новейших технологий, которые влияют на скорость и эффективность производства. К тому же, мы всегда внимательно относимся к сервисному обслуживанию наших машин. Практически все комплектующие производятся непосредственно на нашем предприятии.

ОАО «Торгмаш» имеет уже более чем полувековую историю, и, судя по географии и объёмам поставок своей продукции, и по сей день является одним из ведущих предприятий в области торгового машиностроения в странах СНГ и дальнего зарубежья.

Этот год для нас особенный, юбилейный! Нам исполнилось 70 лет. Накопленный за это время колоссальный опыт позволяет нам создавать оборудование, которое пользуется неизменным успехом у всех наших клиентов. Но при этом мы молоды душой, открыты для любых инноваций и всегда рады новым друзьям и партнерам.

**Мы специализируемся в области производства  
торгово-технологического оборудования  
и предлагаем лучшее соотношение  
цены и качества.**

Деятельность предприятия направлена не только на производство механического оборудования, но и на деловое взаимовыгодное сотрудничество с нашими покупателями, а также расширение товаропроводящей сети в странах СНГ и Европе. Оборудование, изготовленное на ОАО «Торгмаш» - одним из стабильно работающих и перспективных предприятий в Республике Беларусь - синоним надежного и технологически передового оборудования.

Вся выпускаемая продукция проходит обязательную сертификацию, имеет белорусский, российский, украинский сертификаты соответствия и удостоверения о государственной гигиенической регистрации.

Свидетельством признания заслуг предприятия на международном уровне и высокого качества производимой продукции являются полученные в 2009 году Сертификаты соответствия директивам Евросоюза-CE и Сертификаты безопасности-B.

