

МАШИНЫ ПРОТИРОЧНО-РЕЗАТЕЛЬНЫЕ МПР-350М

Производитель: Белторгмаш, г.Барановичи

Машины протирочно-резательные МПР-350М, МПР-350М-01, МПР-350М-02 предназначены для протирки вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, жидких каш, гороха, фасоли, яблок, творога и т.д.), нарезки сырых и вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, лука, репы, брюквы, огурцов, томатов и т.д.) на частицы различной геометрической формы, тонкого измельчения картофеля, моркови, а также шинковки капусты. Нож для нарезки соломкой 2х2 позволяет делать красивую салатную нарезку для большинства овощей (свеклы, капусты, редьки, картофеля, в том числе свежих и маринованных огурцов и т.д.) и фруктов. А также используется для нарезания моркови на корейские салаты, при этом морковь располагается в большом бункере плашмя, вдоль ножа для получения максимально длинной соломки.

Машины выпускаются в трёх исполнениях:

- МПР-350М - для нарезки сырых и вареных, протирки вареных продуктов.
- МПР-350М-01 - для протирки вареных

продуктов.

- МПР-350М-02 - для нарезки сырых и вареных продуктов.

Основные технические характеристики машин

Наименование параметра	МПР-350М	МПР-350М-01	МПР-350М-02
Производительность при нарезке сырого картофеля брусочками сечением 10х10 мм, кг/ч, не м	350	350	350
Производительность при протирке картофеля, кг/ч, не менее	600	600	-
Количество видов нарезки	6	-	6
Количество видов протирки	2	2	-
Номинальная потребляемая мощность, кВт, не более	1,0	1,0	0,545
Питающая электросеть:			
- род тока	трёхфазный, переменный		
- номинальное напряжение, В	380		
- частота тока, Гц	50		
Габаритные размеры, мм, не более:			
- длина	600		
- ширина	340		
- высота	650		
	600		
	340		
	650		
	600		
	300		
	650		
Масса, кг, не более	32	28	29

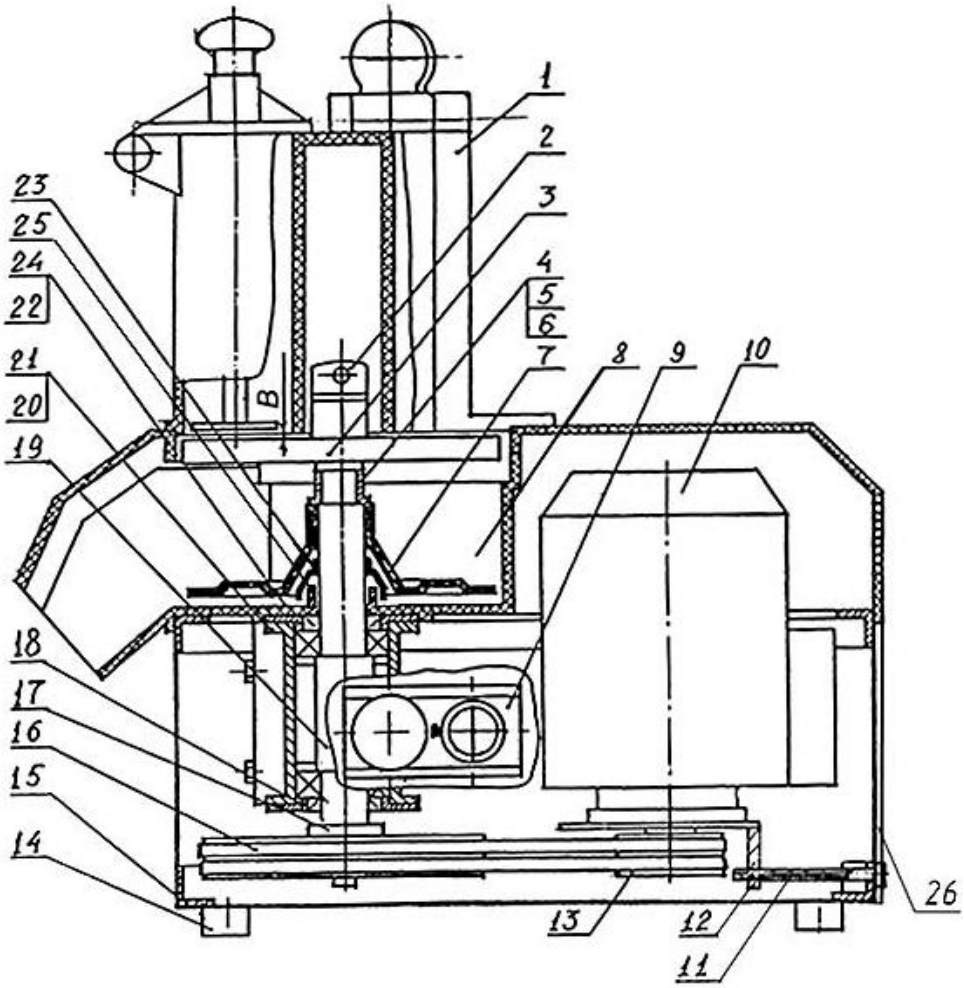
Устройство машины протирочно-резательной

Машина МПР-350М состоит из пластмассового корпуса, двух загрузочных приспособлений, сменных рабочих органов и привода. Рабочие органы устанавливаются в верхней части корпуса, нижняя наклонная часть которого служит для выхода переработанных продуктов. Сверху на корпус устанавливается одно из приспособлений - для нарезки овощей или для протирки продуктов.

1-Приспособление для нарезки; 2-Винт специальный; 3-Сменные рабочие органы; 4-Втулка; 5-Гайка регулировочная; 6-Контргайка; 7-Сбрасыватель; 8-Рабочая камера; 9-Панель;
10-Электродвигатель; 11-Болт натяжения; 12-Плита; 13,17-Шкивы; 14-Амортизатор; 15-Рама; 16-Ремень клиновой (Z(0)-800 ГОСТ 1284.1-89); 18,24-Крышки; 19-Вал;
20-Подшипники (ГОСТ 8882-75 180206); 21-Стакан; 22-Манжета; 23-Отражатель; 25-Гайка; 26-Щиток; В-Рабочий зазор.

Устройство машины протирочно-резательной

Машина МПР-350М состоит из пластмассового корпуса, двух загрузочных приспособлений, сменных рабочих органов и привода. Рабочие органы устанавливаются в верхней части корпуса, нижняя наклонная часть которого служит для выхода переработанных продуктов. Сверху на корпус устанавливается одно из приспособлений - для нарезки овощей или для протирки продуктов.



1-Приспособление для нарезки; 2-Винт специальный; 3-Сменные рабочие органы; 4-Втулка; 5-Гайка регулировочная; 6-Контргайка; 7-Сбрасыватель; 8-Рабочая камера; 9-Панель; 10-Электродвигатель; 11-Болт натяжения; 12-Плита; 13,17-Шкивы; 14-Амортизатор; 15-Рама; 16-Ремень клиновой (Z(0)-800 ГОСТ 1284.1-89); 18,24-Крышки; 19-Вал; 20-Подшипники (ГОСТ 8882-75 180206); 21-Стакан; 22-Манжета; 23-Отражатель; 25-Гайка; 26-Щиток; В-Рабочий зазор.