



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

Овощерезательно-протилочные машины

Автор: Administrator

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 менее		350	350	350
Производительность при протирке картофеля, кг/ч, не менее		600	600	-
Количество видов нарезки		3	-	6
Количество видов протирки		2	2	-
Номинальная потребляемая мощность, кВт, не более		1,0	1,0	0,545
Питающая электросеть:				
- род тока				
- номинальное напряжение, В				
- частота тока, Гц				
трёхфазный, переменный				
380				
50				
Габаритные размеры, мм, не более:				
- длина				
- ширина				
- высота				
600				
340				
650				
600				
340				
650				
600				
300				
650				
Масса, кг, не более		32	28	29

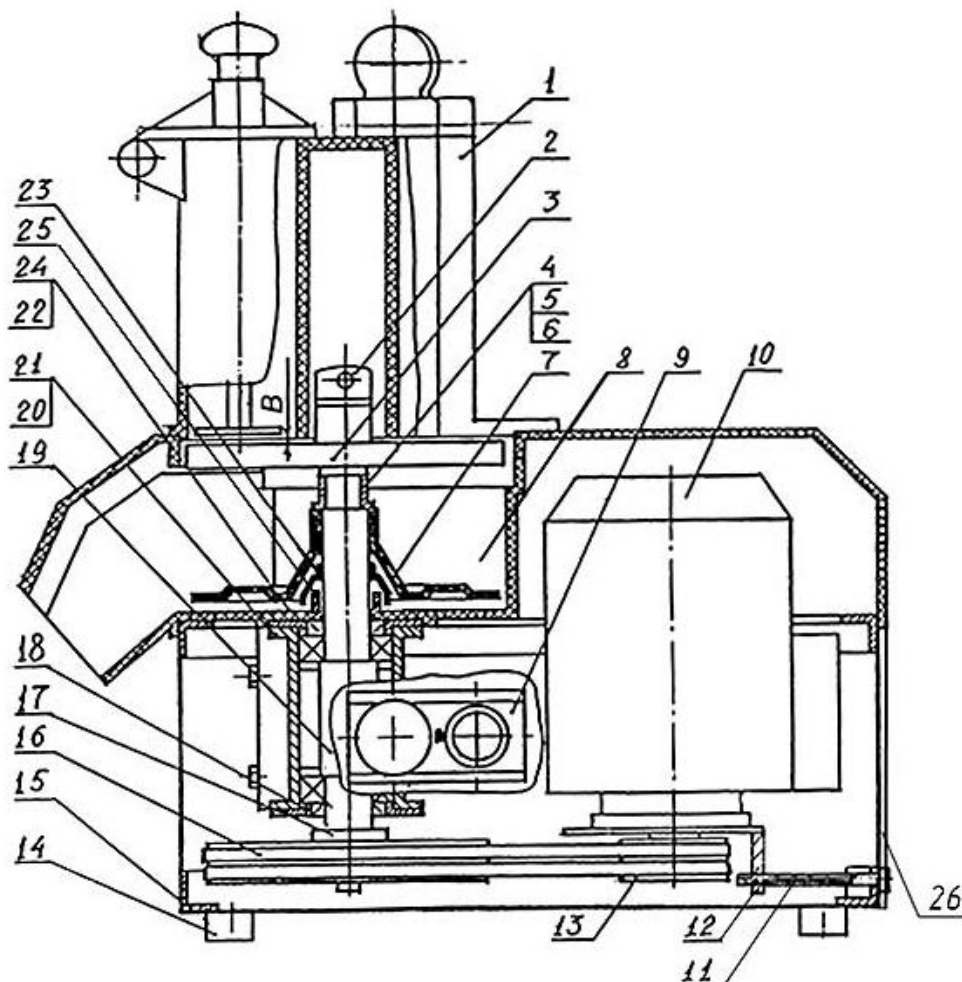
Устройство машины протирочно-резательной

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.