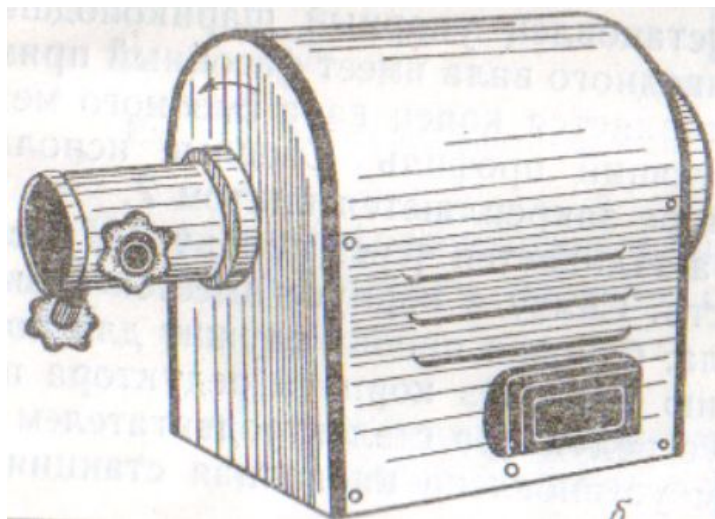
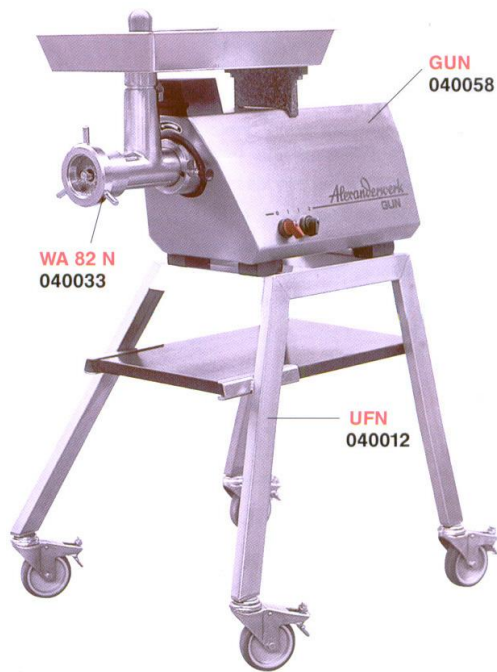
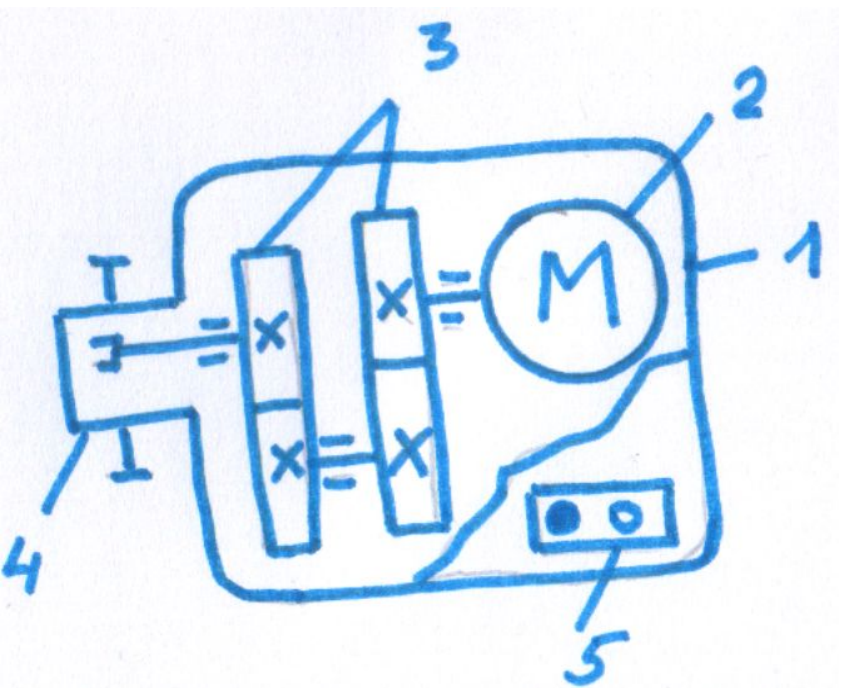


Универсальные приводы



1. Корпус
2. электродвигатель
3. Цилиндрический зубчатый редуктор
4. Горловина
5. Кнопочная станция



Сменные механизмы к универсальным приводам

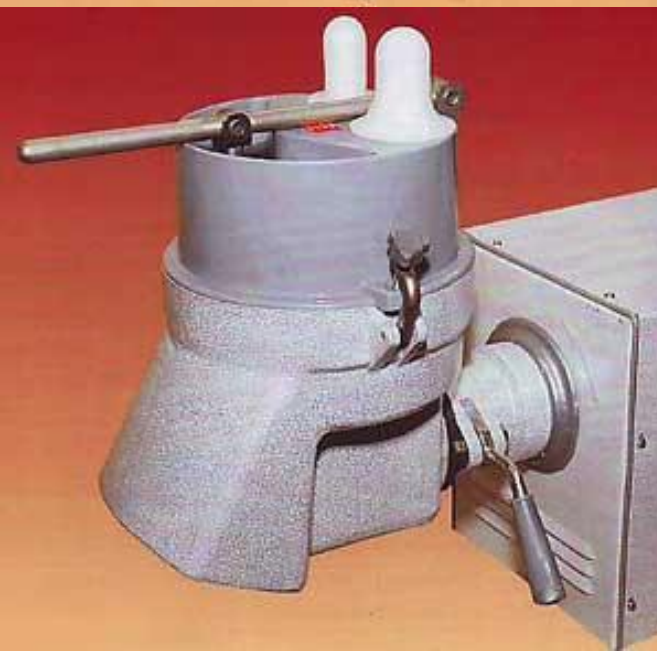
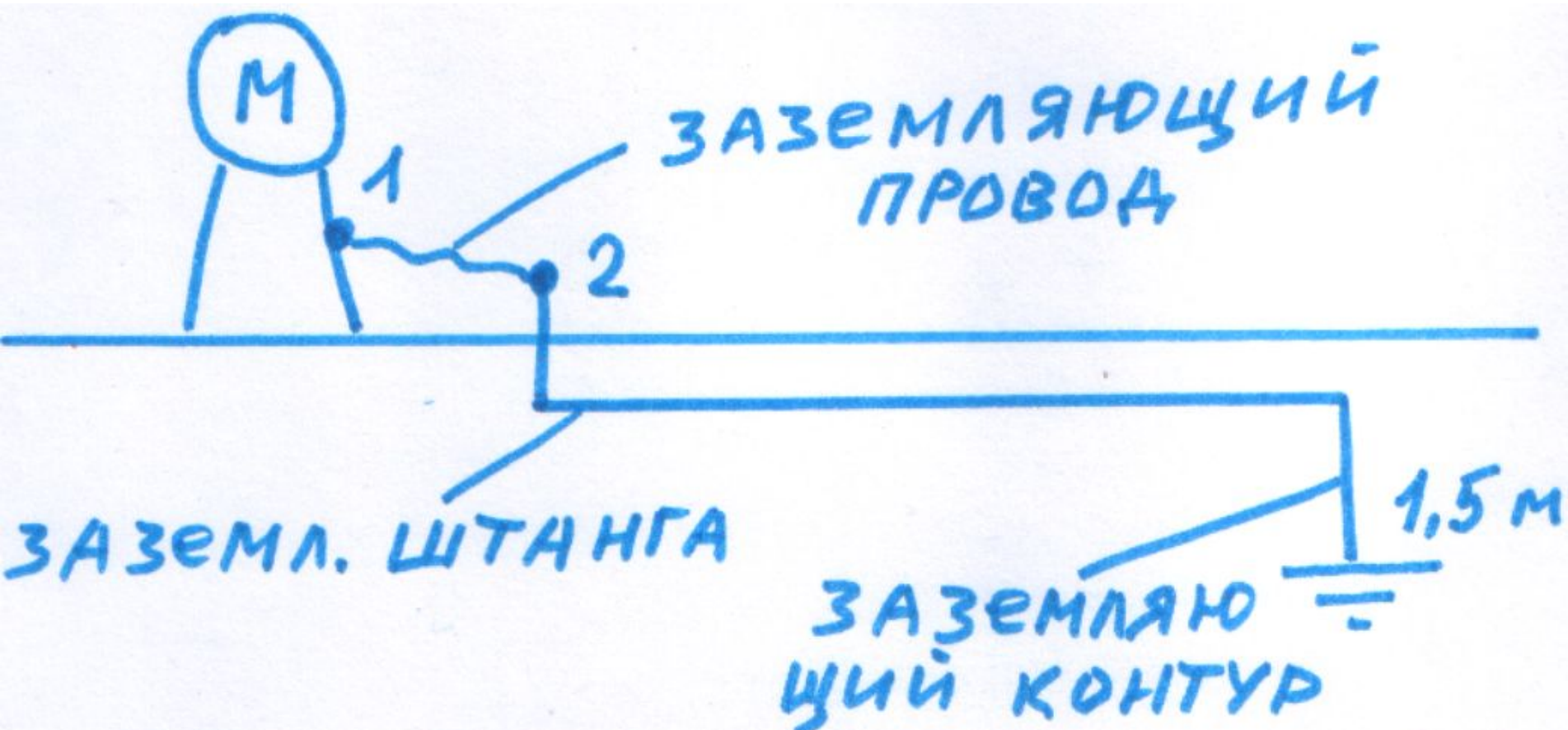
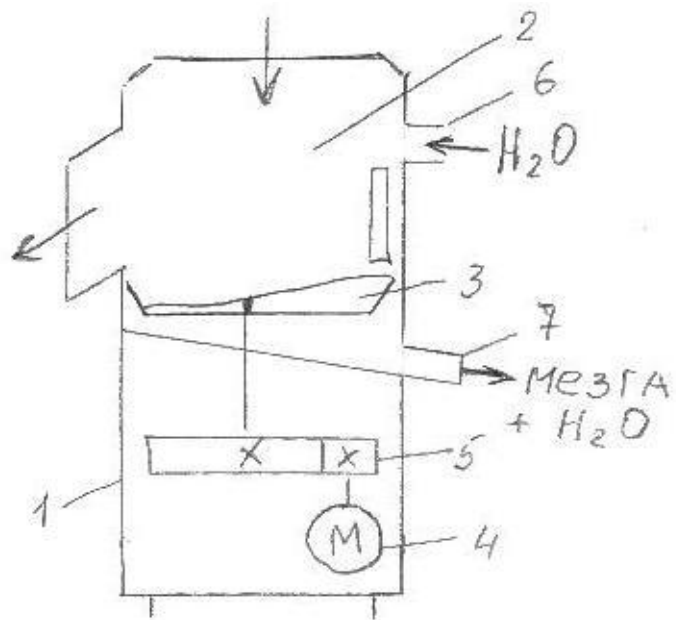


Схема заземления оборудования



картофелечистка типа МОК-125

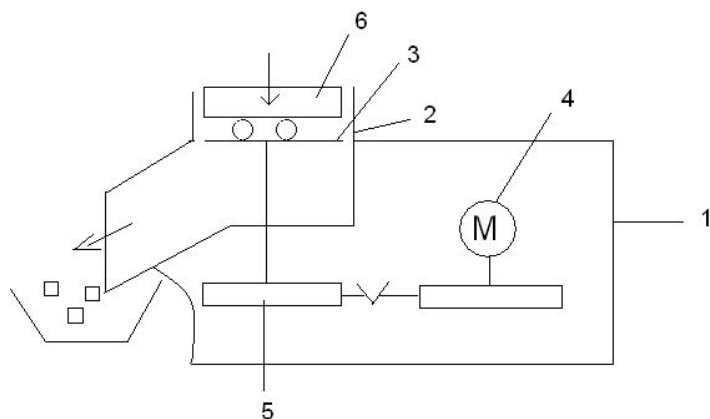
Кинематическая схема



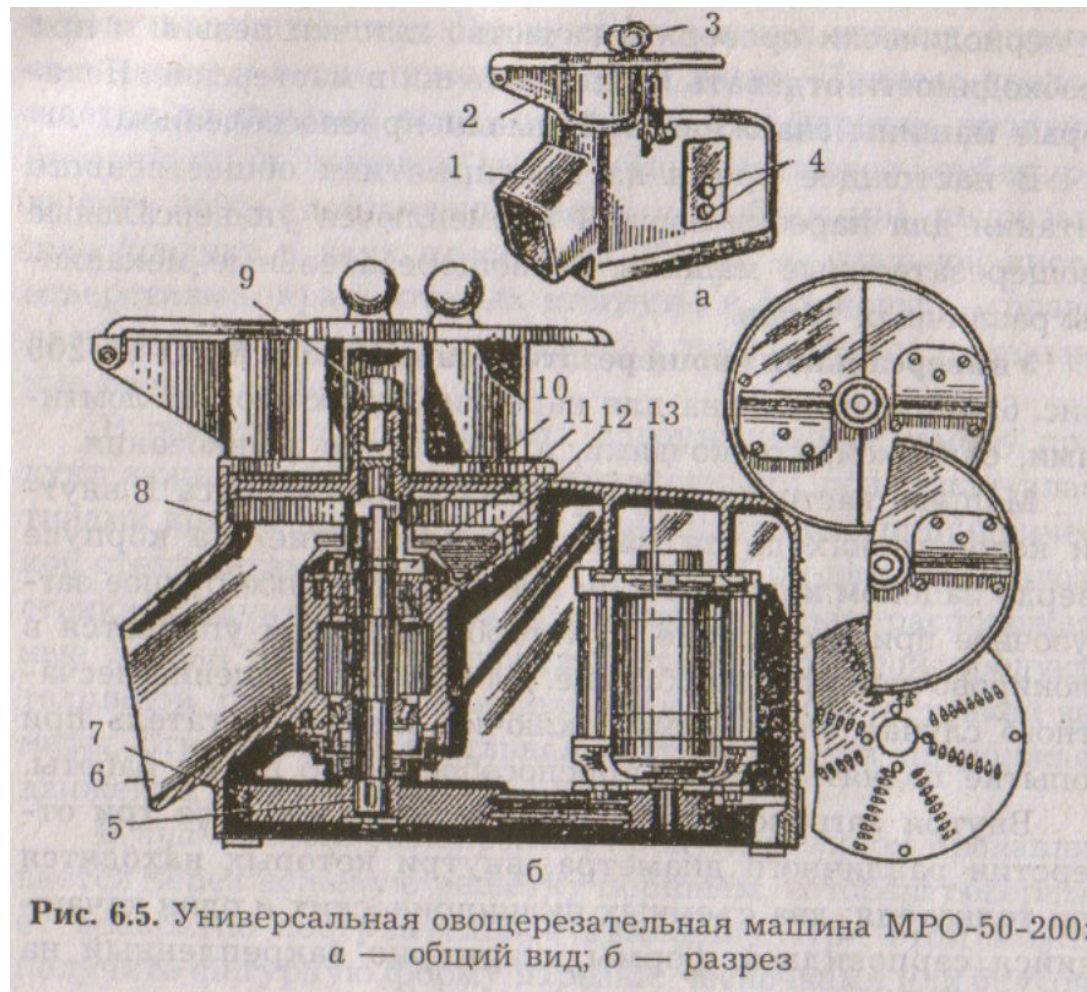
Основные части

1. Корпус
2. Рабочая камера
3. Конический тёрочный диск
4. Электродвигатель
5. Цилиндрический зубчатый редуктор
6. Патрубок для подачи воды
7. Патрубок для удаления воды и мезги

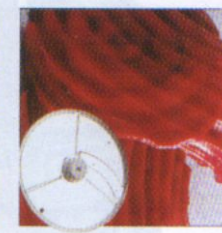
Машины и механизмы для нарезки овощей



- 1-КОРПУС
2-РАБОЧАЯ КАМЕРА
3-ДИСКОВЫЙ НРЖ
4- КЛИНОРЕМЕННАЯ
ПЕРЕДАЧА
6- ТОЛКАТЕЛЬ



дисковая овощерезательная машина МРО 50-200



овощерезки



ОВОЩЕРЕЗКА SIRMAN TM

Габаритные размеры 720x350x500 мм

Мощность 515 Ватт

Напряжение 230-400 В / 50 Hz

Универсальные насадки с лезвиями различной формы подходят для нарезки самых разных овощей, а также для других продуктов, например, натирания сыра или орехов



ОВОЩЕРЕЗКА ROBOT COUPE CL60 с рычагом

Габаритные размеры 1260x404x545 мм Вес 58 кг

Мощность 1,5 кВт Напряжение 380 / 220 В

Производительность до 900 (1800) кг/ч

Воронка удобной формы с широким диаметром идеально подходит для нарезки крупных овощей, встроенная трубка диаметром 58 мм — для продуктов продолговатой формы (огурцов, моркови). В зависимости от назначения имеется полная гамма из 48 дисков, изготавливаемых из нержавеющей стали, для совершения различных операций.

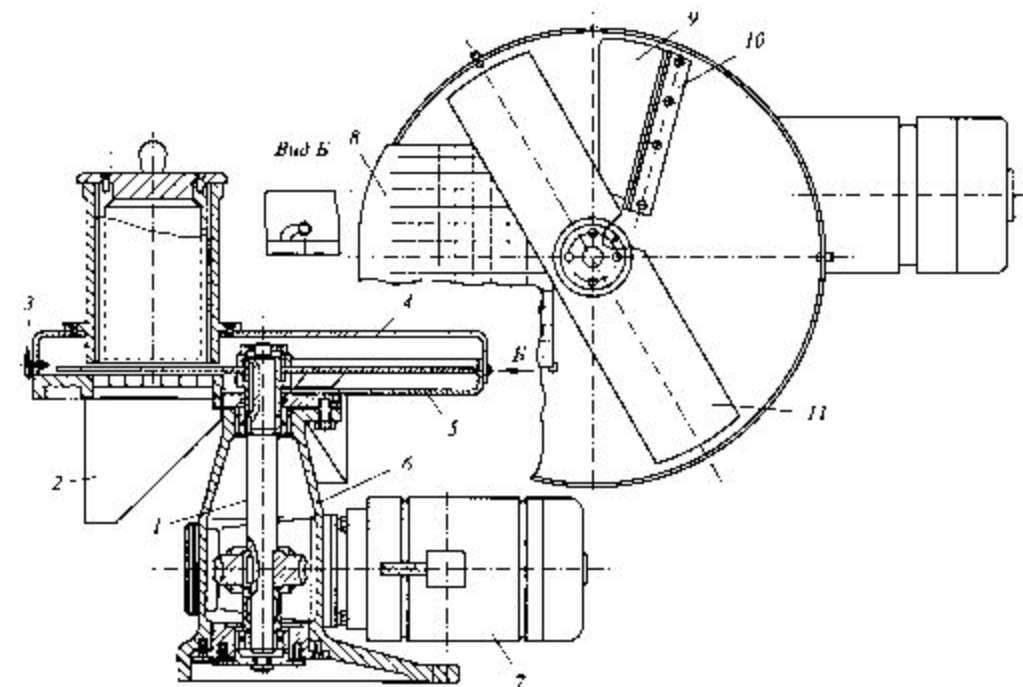
Машина подходит для самой разнообразной нарезки: слайсер, в форме кубиков, соломки, а также натирания.



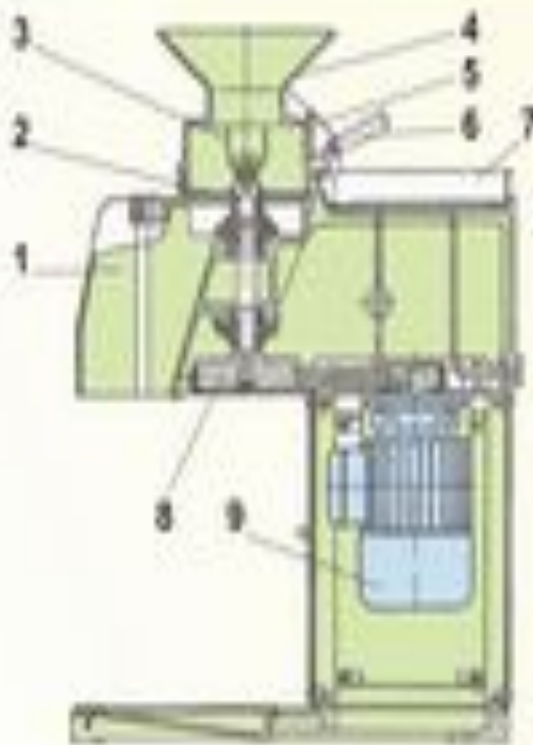
Овощерезка МРОВ-160

Основные части

- 1 - рабочий вал;
- 2 - разгрузочный лоток;
- 3 - фиксатор;
- 4 - крышка с загрузочным бункером;
- 5 - тарелка;
- 6 - корпус червячного редуктора;
- 7 - электродвигатель;
- 8 - ножевые сменные фигурные решетки;
- 9 - отверстие для удаления крошек;
- 10 - скребок;
- 11 - двухлопастный нож



Протирочная машина МП-800



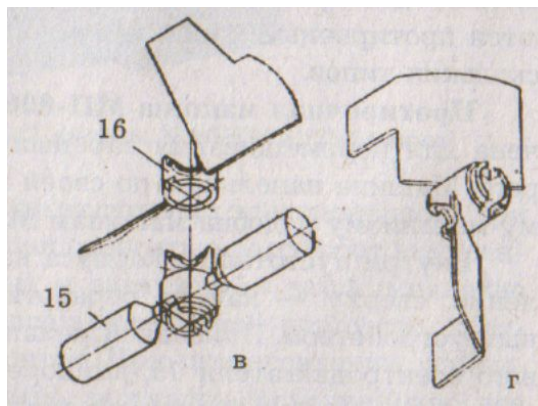
1. Корпус
2. Сито (3 шт)
3. Ротор (2 шт)
4. Загрузочная воронка
5. Люк для отходов
6. Заслонка
7. Лоток для отходов
8. Ремённая передача
9. электродвигатель

Техническая характеристика.

Производительность- 800 кг\час

Мощность двигателя- 1,1 кВт

Масса- 90 кг



Рабочие инструменты:

г.- ротор лопастный

в.- ротор с упругими пальцами и лопастью

Овощерезательно-протирочные механизмы

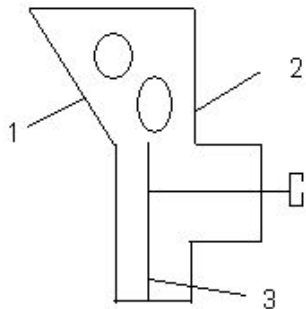


УКМ-11 01 Предназначена для нарезания сырых и вареных овощей, а также для протирания вареных овощей и фруктов, шинковки капусты на предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны).

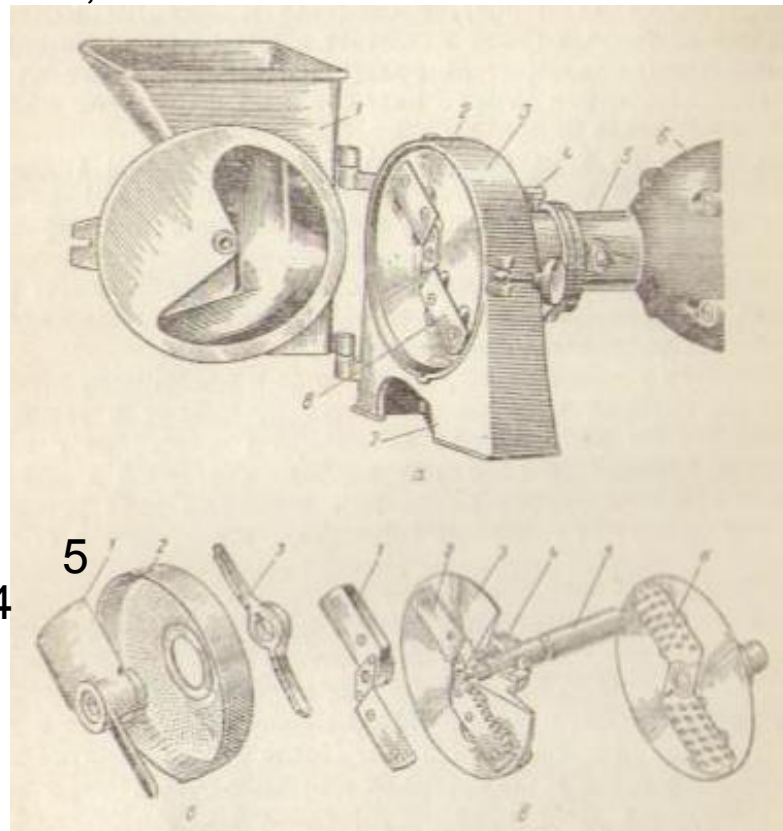
Габаритные размеры: 870х300х625

Масса: 68,5

МС 10-160



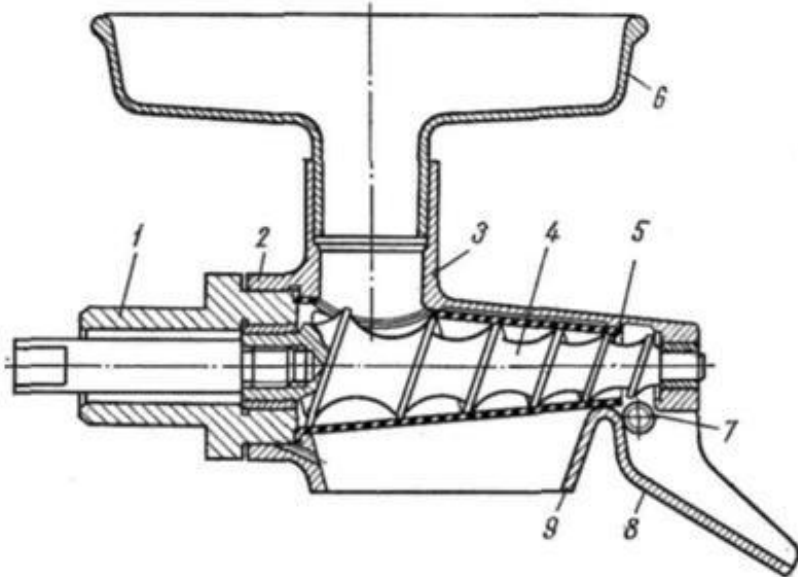
- 1 улиткообразная загрузочная воронка
- 2-корпус
- 3-дисковый нож



МС7-160

- 4. Лопасть
- 5. Сито
- 6. сбрасыватель

Устройства для отжима соков



- 2. Корпус
- 3. Горловина
- 4. Шнек
- 5. Коническая сетка
- 6. Загрузочная воронка
- 7. Регулировочный винт
- 8. Лоток для выхода жома
- 9. Лоток для выхода сока

Рис. 53. Соковыжималка МСЗ—40:

1—хвостовик; 2—корпус; 3—горловина; 4—шнек; 5—коническая сетка; 6—загрузочная тарелка; 7—регулирующий винт; 8—лоток для выхода жома; 9—лоток для выхода сока



Тех



Тех



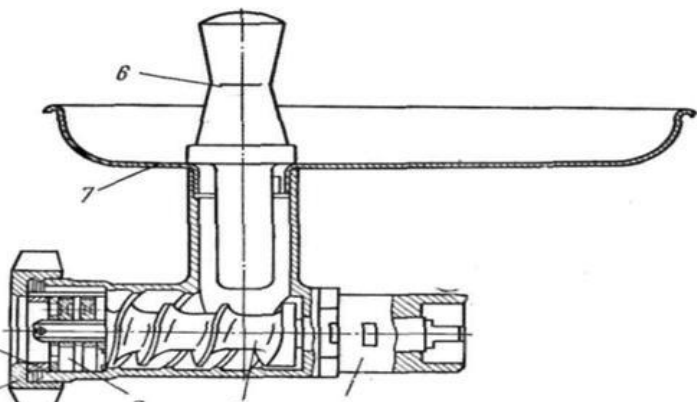
Тех



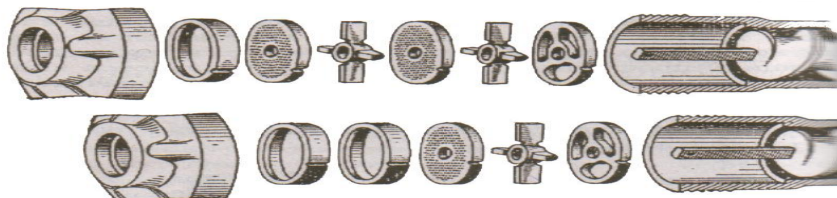
ТехН.ру

Мясорубка МС2-150

1.Набор ножей и решёток для приготовления котлетной массы.



7 6 5 4 3 2 1 шнек

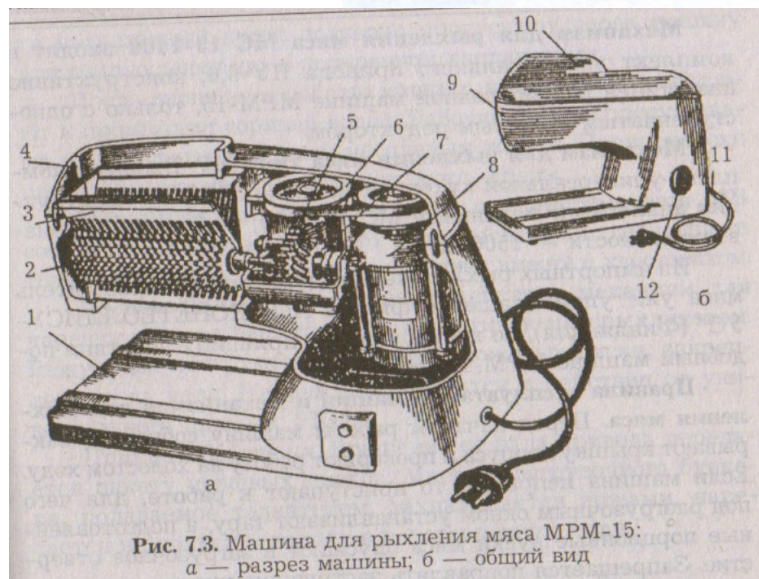
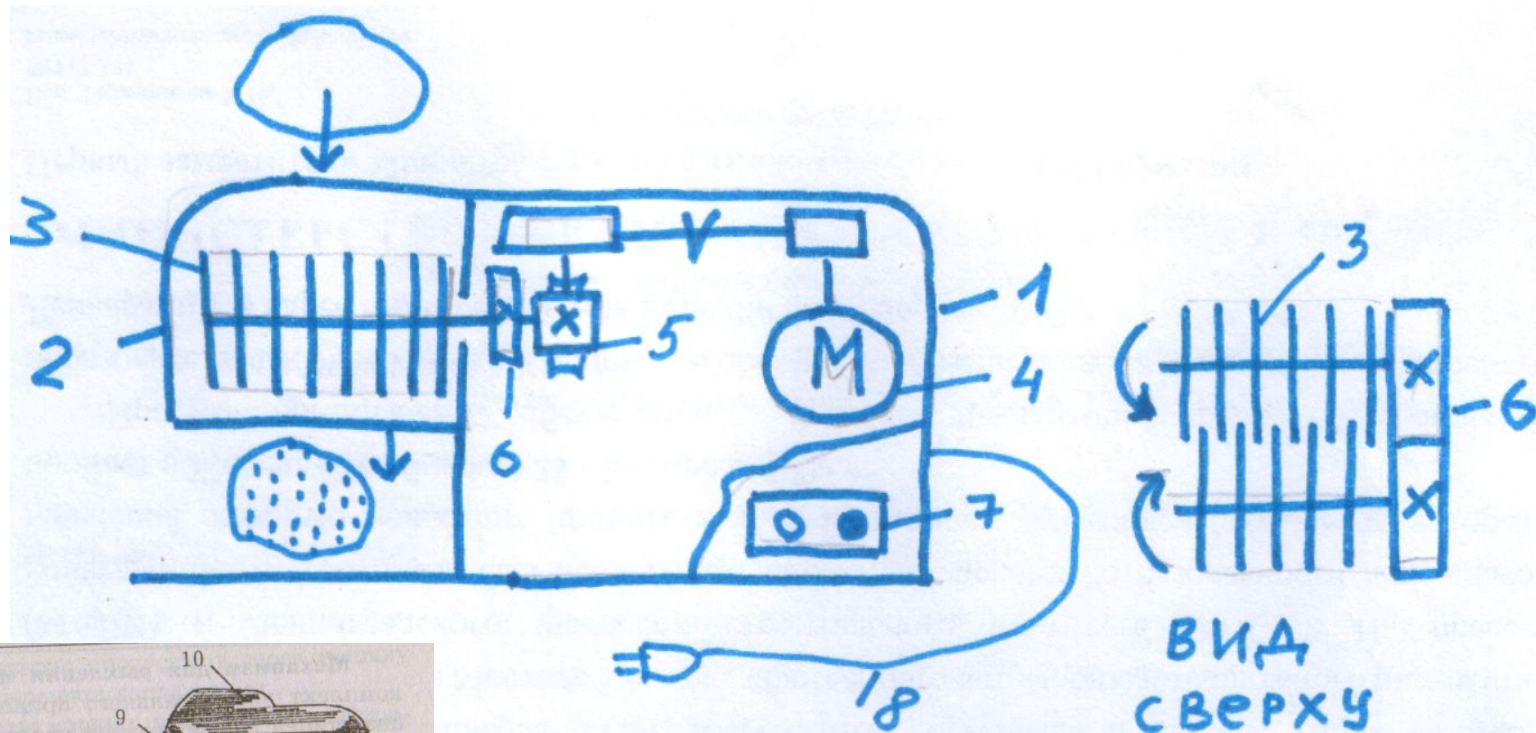


2.Набор ножей и решёток для приготовления крупной рубки (1, 2, 3, 6, 6, 7).



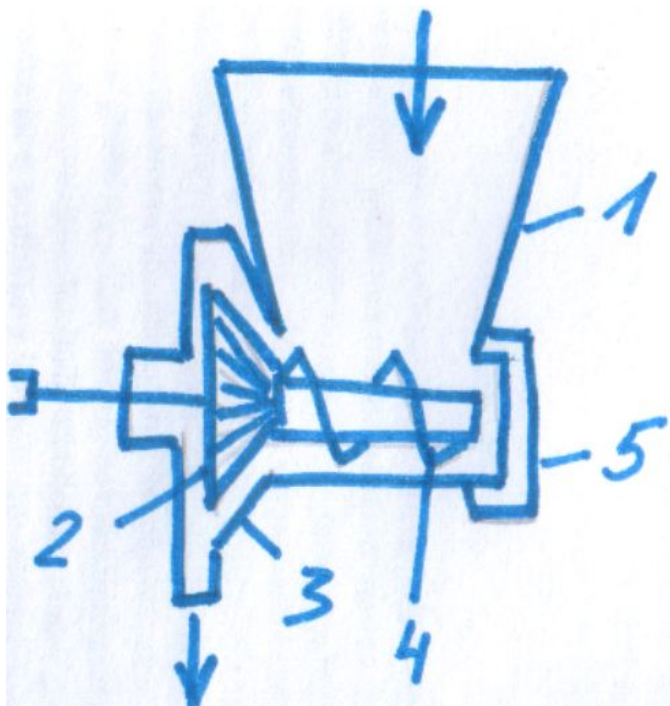
- 1.подрезной нож
- 2.двухсторонний нож
- 3.решётка с крупными отверстиями
- 4.второй подрезной нож
- 5.решётка с мелкими отверстиями
- 6.прижимное кольцо
- 7.зажимная гайка

Мясорыхлитель МРМ-15



1. корпус
2. рабочая камера
3. ножевые фрезы
4. электродвигатель
5. червячный редуктор
6. зубчатая передача
- 7.кнопочная станция
8. штепсельный разъём

Механизм для измельчения сухарей и специй МС12-15;



1. Корпус
2. Тёрочный диск
3. Тёрочный барабан
4. Шнек
5. Регулировочная гайка

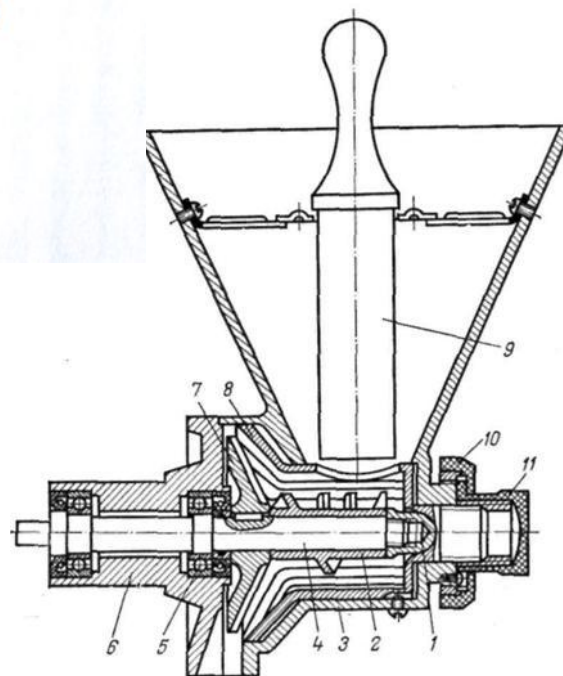


Рис. 36. Размолочный механизм МС12—15:

1—гайка специальная; 2—шнек; 3—корпус; 4—вал; 5—шарикоподшипник; 6—крышка-хвостовик; 7—терочный диск; 8—терочный барабан; 9—толкатель; 10—гайка зажимная; 11—регулировочная гайка



Механизмы для перемешивания фарша МС8-150;

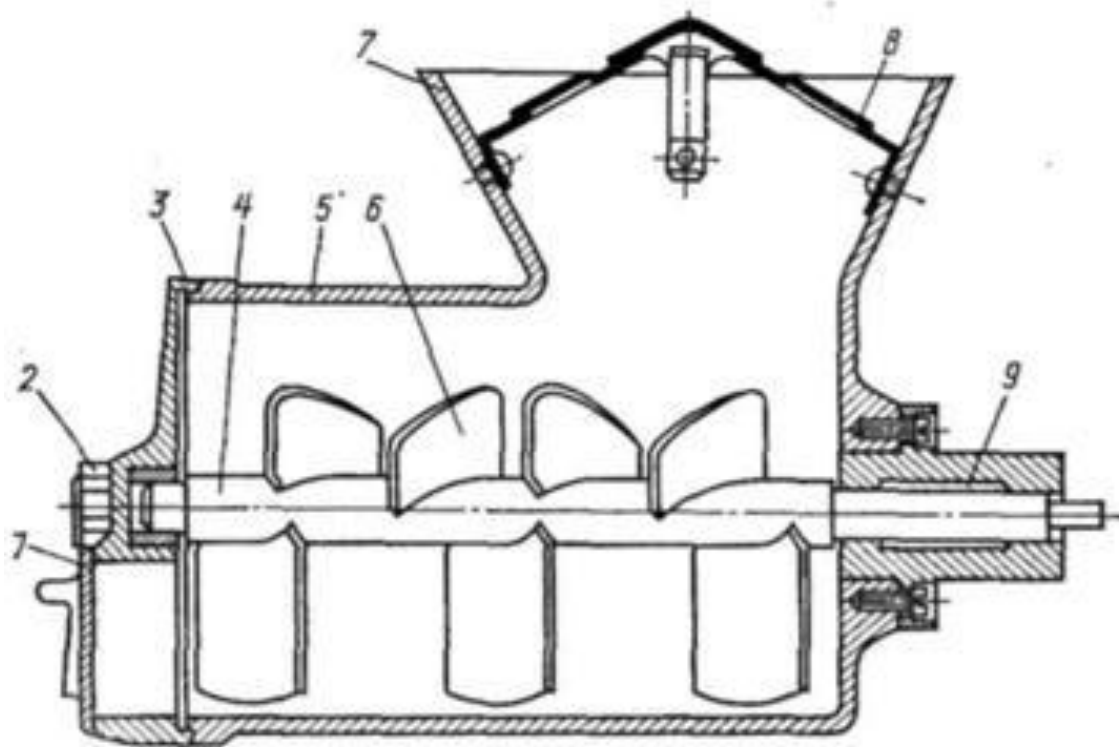


Рис. 35. Фаршемешалка МС8—150:

Механизм для нарезки мяса на беф-строганов МБП 11-1

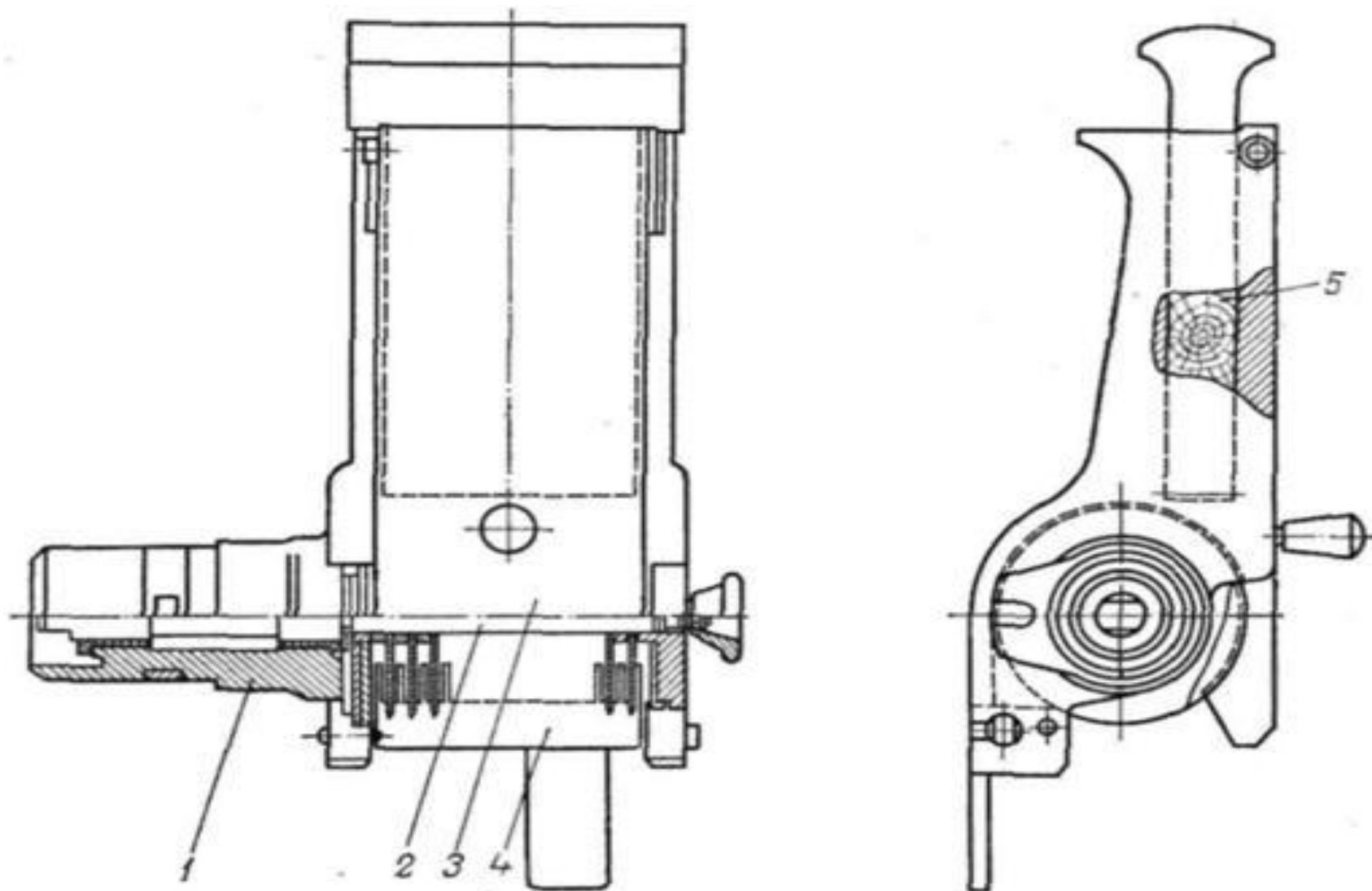


Рис. 38. Механизм МБП—I для нарезки мяса на бефстроганов:
1—корпус; 2—ножевой вал; 3—заслонка; 4—гребенка; 5—толкатель

Машина для формовки котлет МФК-2240

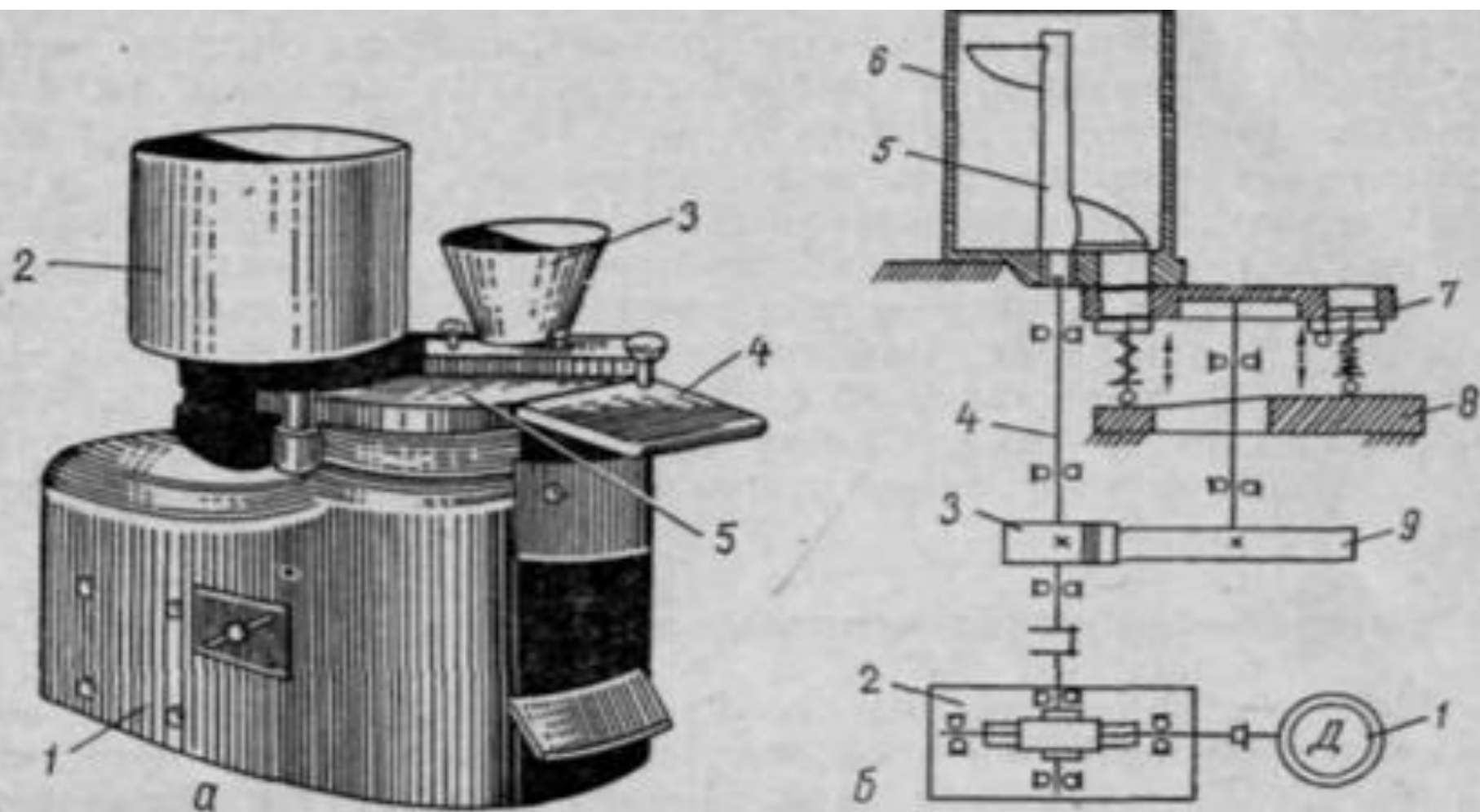


Рис. 39. Котлетоформовочная машина МФК-2240:

а—общий вид: 1—корпус; 2—бункер для котлетной массы; 3—бункер для сухарей; 4—приемный лоток; 5—дисковый стол с формующими цилиндрами; б—кинематическая схема машины: 1—электродвигатель; 2—червячный редуктор; 3—шестерня; 4—вал; 5—шнecк; 6—бункер загрузочный; 7—стол дисковый; 8—копир; 9—зубчатое колесо

Просеиватель МПМ-800

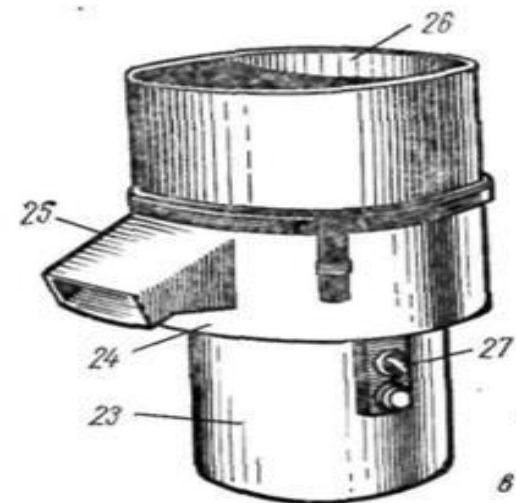
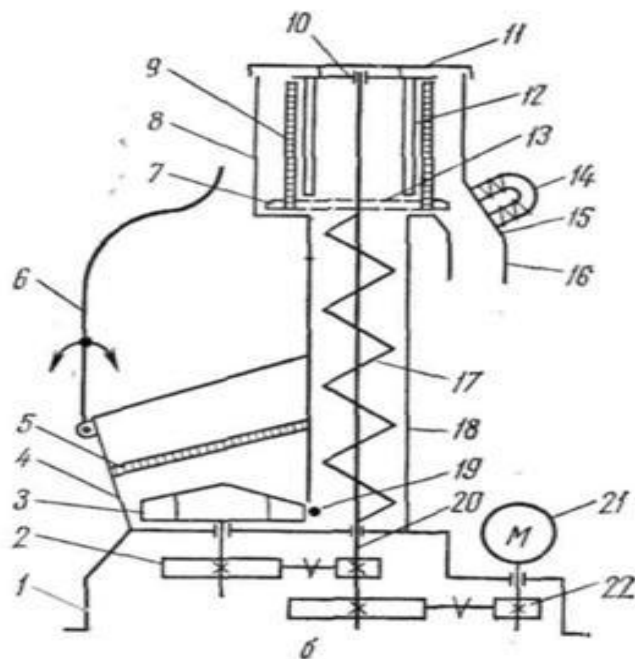
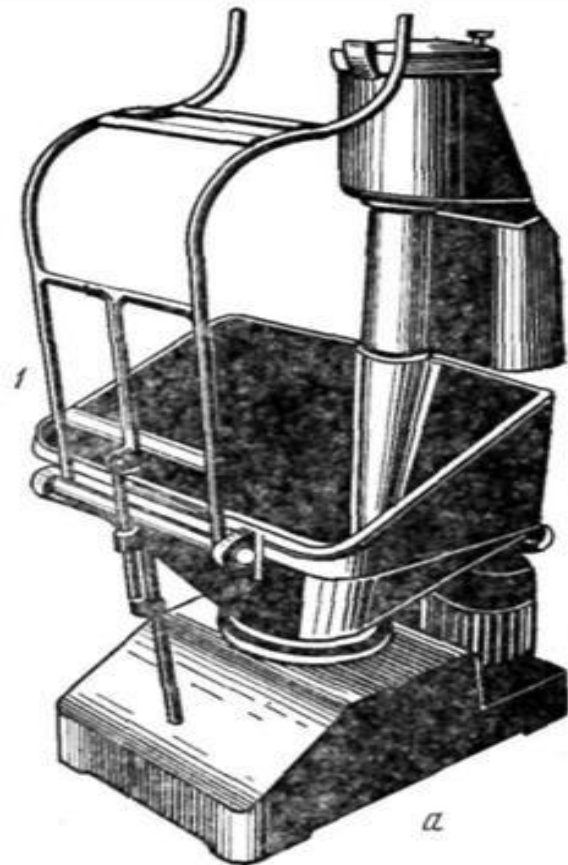


Рис. 41. Просеиватели:

а — общий вид просеивателя МПМ-800; б — принципиальная схема МПМ 800: 1 — станина; 2 — клиноременная передача; 3 — конический диск с лопастями; 4 — бункер; 5 — решетка; 6 — опрокидыватель мешков с мукой; 7 — лопатки; 8 — рабочая камера; 9 — сетчатый цилиндр; 10 — диск; 11 — крышка рабочей камеры; 12 — лопасти; 13 — крестовина; 14 — электромагнит; 15 — разгрузочный лоток; 16 — разгрузочный рукав; 17 — шнек; 18 — цилиндрическая труба; 19 — окно для муки; 20 — вал шнека; 21 — электродвигатель; 22 — клиноременная передача; в — просеиватель МПМВ-300 (общий вид): 23 — основание; 24 — корпус; 25 — разгрузочная горловина; 26 — бункер; 27 — панель выключателя с предохранителем



Просеиватель МПС-141,
производительность 1600 кг/ч



Просеиватель муки AUE250
Производительность 2500 кг/ч

ТММ-1М - Тестомесильная машина

Технические характеристики



Габаритные размеры машины с дежой, мм: 1220x840x1000

Габаритные размеры подкатной дежи, мм: 790x790x725

Масса машины с дежой, кг: 350

Масса подкатной дежи, кг: 70

Емкость дежи, л.: 140

Время одного замеса, мин: 7.20

Загрузка дежи в % в зависимости от ее объема:

- Дрожжевое тесто для жаренных пирожков влажностью 41.42 %, не более: 50.55
- Сдобное дрожжевое тесто (типа теста для булочек с орехами, с содержанием жира 8 процентов), не более: 50
- Пресное тесто (для булочек типа "слойка" влажностью 20.41 %), не более: 30

Частота вращения дежи, об/мин: 4.1

Частота вращения месильного рычага, об/мин: 26,75

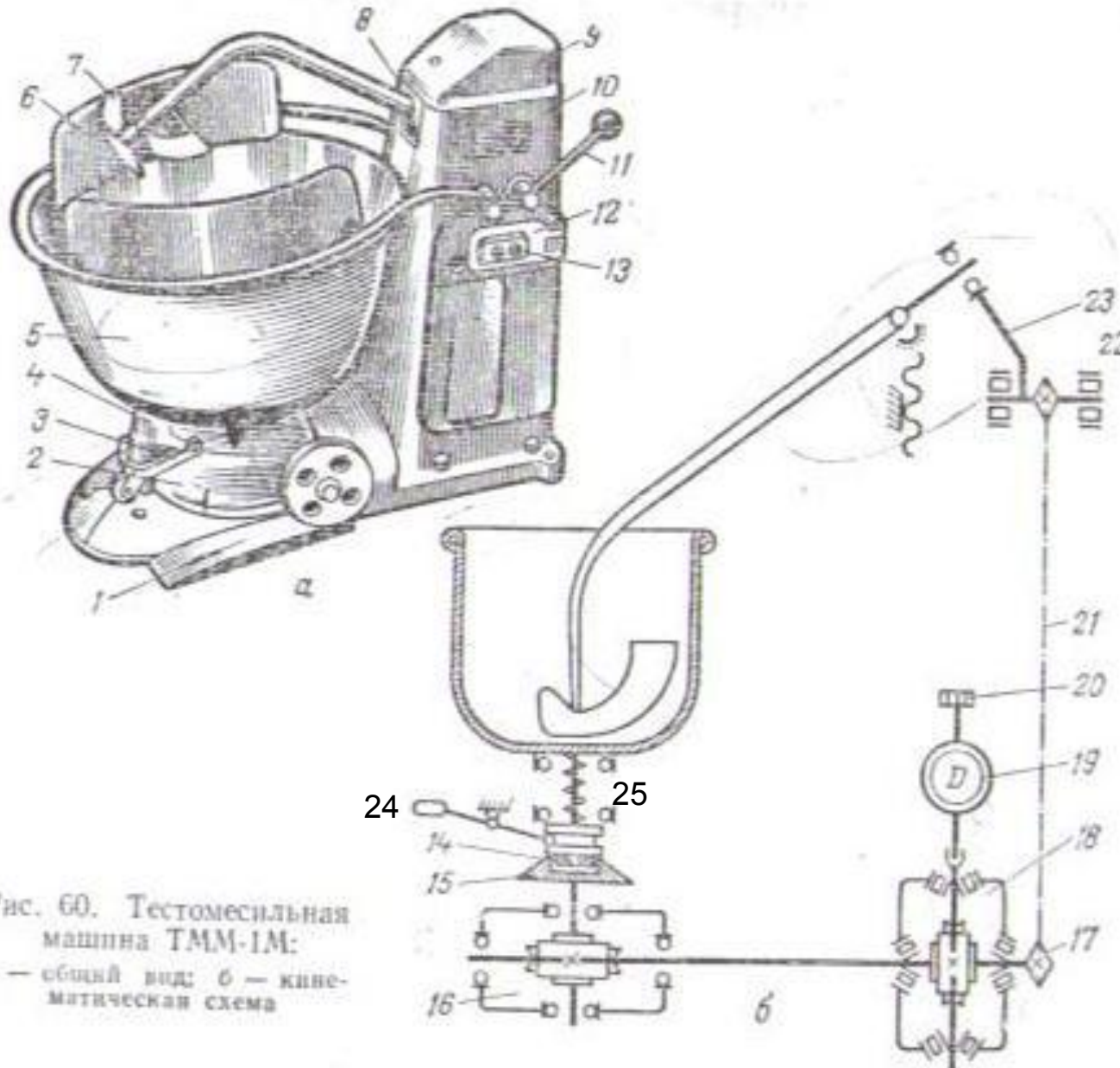
Тип электродвигателя: А02-31-4М301

Электродвигатель: 2,2 х 1500 об/мин

Напряжение, В / частота, Гц: 220 / 380 / 50

- Тестомесильная машина ТММ-1М предназначена для замеса в подкатных дежах емкостью 140 литров опары и дрожжевого теста из ржаной и пшеничной...

ТММ-1М - Тестомесильная машина

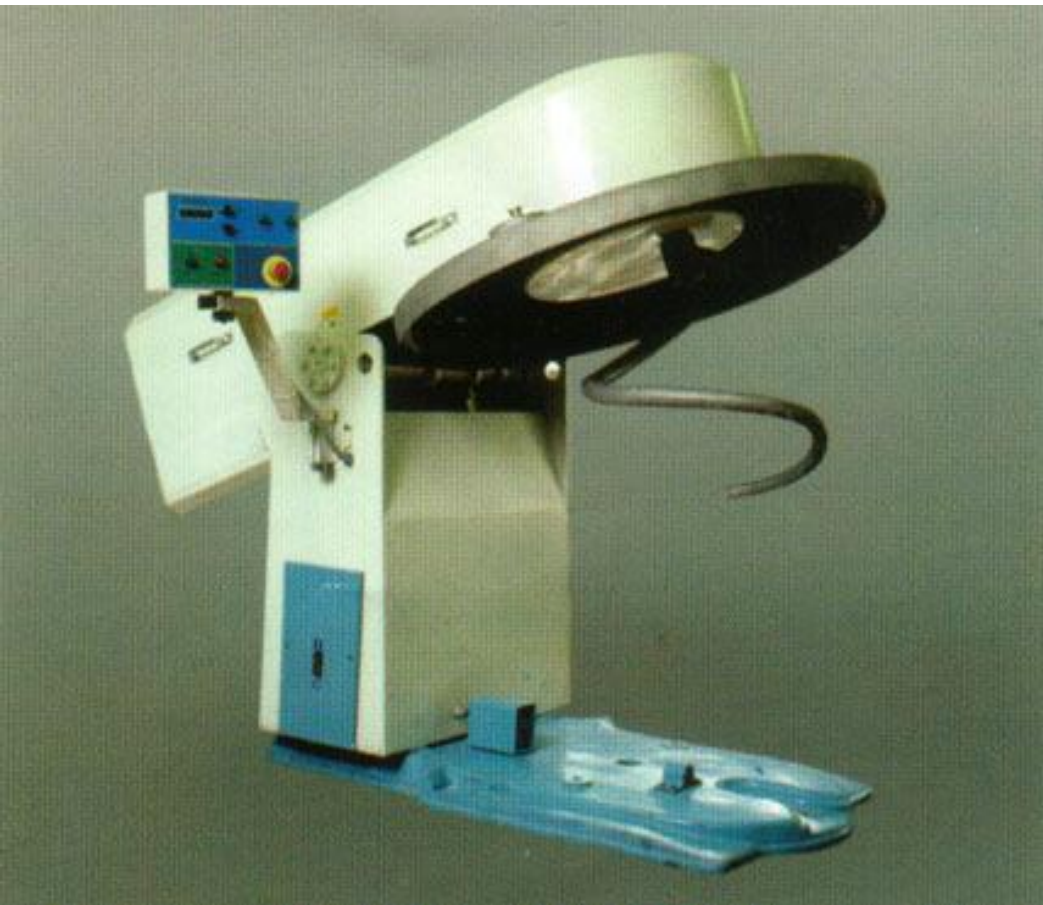


Основные части

1. Станина
5. Дежа
6. Предохранительное кольцо
7. Двуплечий рычаг с якорем
8. 23 Шарнир
5. Корпус
13. Кнопочная станция
15. Приводной диск
19. Электродвигатель
16. 18. червячный редуктор
21. цепная передача
24. педаль
25. цапфа

Рис. 60. Тестомесильная машина ТММ-1М:
а — общий вид; б — кинематическая схема

А2-ХТ-3Б - Тестомесильная машина (330 л.)



- Предназначена для порционного замеса теста из пшеничной и ржаной муки влажностью 33-54% в невращающейся подкатной деже.

технические характеристики

Габаритные размеры, мм: 1800x1100x1250
(max 1950)

Масса, кг: 680

Потребляемая мощность, кВт: 5,3+/-0,75

Производительность, кг/час: 1350

Пределы влажности теста, %: 35-54

Емкость дежи, л: 330

Продолжительность замеса, мин:
программируется

Скорость вращения, об/мин: месильного
органа 10,5/21; хвостовика месильного
органа 40/80

**ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ
С ПОДКАТНОЙ НЕВРАЩАЮЩЕЙСЯ ДЕЖОЙ
A2-ХТБ и A2-ХТМ**

● предназначены для порционного замеса полуфабрикатов и теста в подкатной невращающейся деже вместимостью 330 л (A2-ХТБ) и 140 л (A2-ХТМ)



A2-ХТБ



A2-ХТМ

Тестораскаточная машина МРТ-60М

- **Технические характеристики**
Габаритные размеры, мм: 1050x740x1200;
Масса, кг: 200;
Мощность, кВт: 0,55;
Производительность, кг/ч: до 60;
Масса порции теста, кг: до 10;
Ширина транспортной ленты, мм: 500;
Толщина раскатываемого теста, мм: 1-50;
Вид раскатываемого теста: слоеное, хвороста, лапши.



- предназначена для механизации процессов раскатки различных видов теста, в т.ч. (просфорного) для кондитерских, кулинарных изделий и полуфабрикатов.



тестораскатка КРТ-80/500

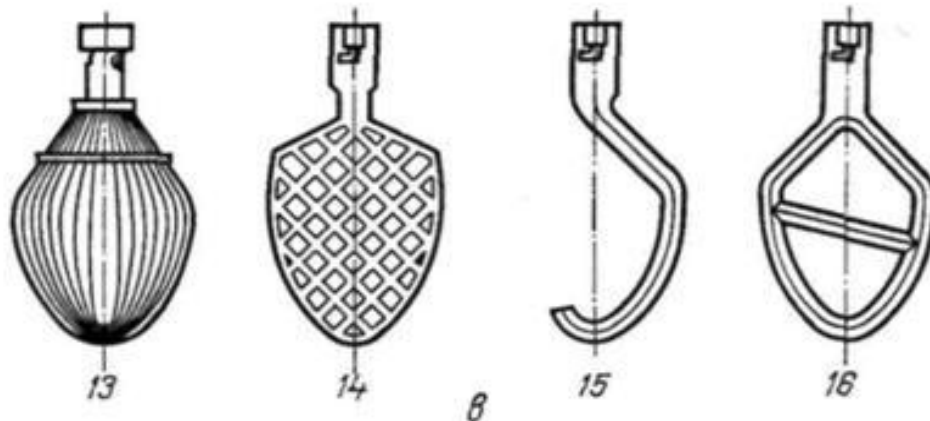
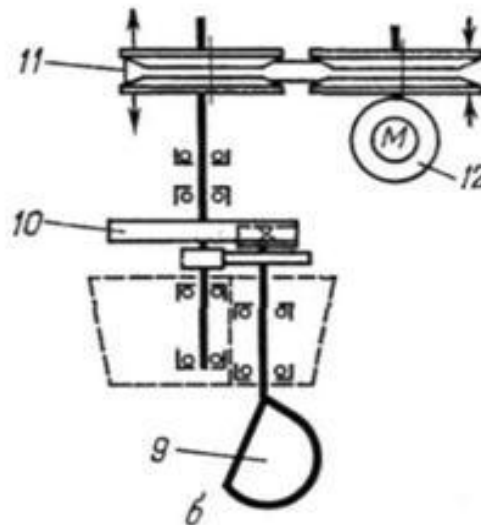


**Тестораскаточная машина
фирмы ROLLMATIC**

Взбивальная машина МВ-35М

Основные части

1. Станина
2. Бак
3. 10. планетарный редуктор
4. Маховик
5. Ручка для перемещения бака
6. Корпус
7. Кнопочная станция
8. Кронштейн
9. Сменный взбиватель
11. Ремённый вариатор скоростей
12. Электродвигатель
13. Прутковый взбиватель
14. Решётчатый взбиватель
15. Крючкообразный взбиватель
16. Овальный взбиватель



Взбивальные машины и механизмы



Взбивальная машина MB-60 (1 дежа/2 дежи)



Взбивальная
машина MB-25
(УКМ-14)



Взбивальная машина
МПВ-100



Взбивальная машина MB-40

Сменный механизм МС 4-7-8 20

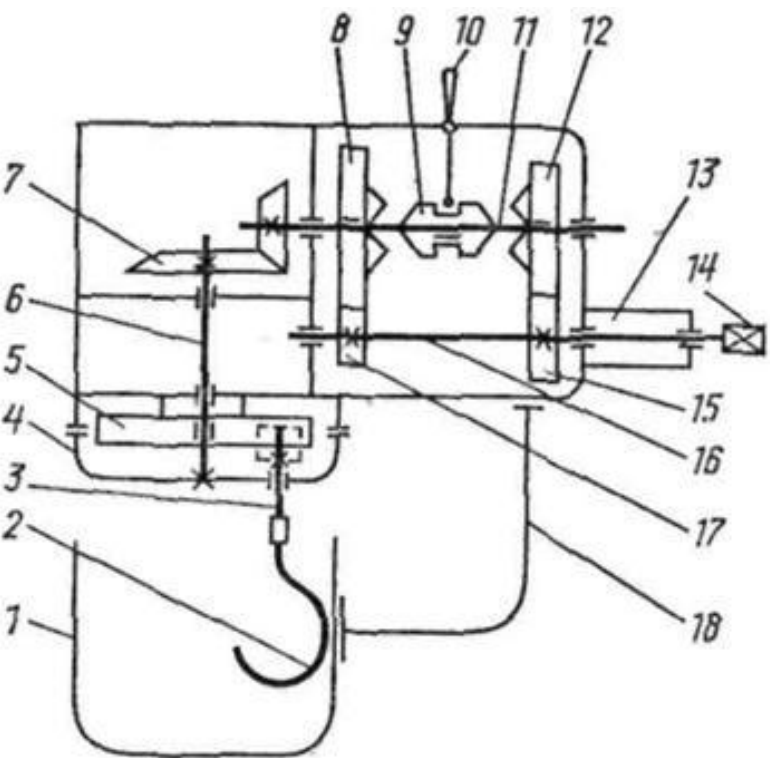
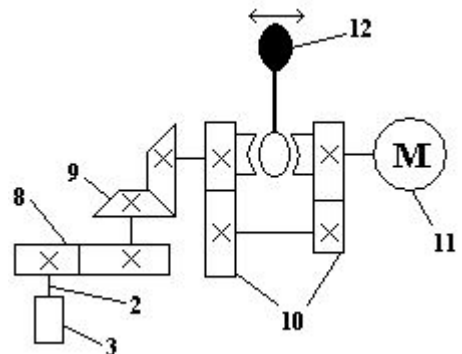
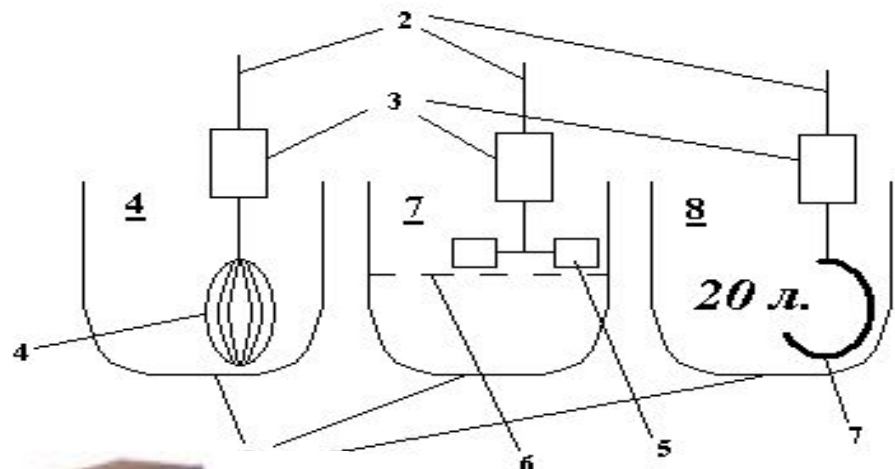


Рис. 47. Принципиальная схема механизма МС4—20:

1—бачок; 2—взбиватель; 3—рабочий вал; 4—крышка планетарной передачи; 5—планетарная передача; 6—приводной вал; 7—коническая передача; 8, 12—ведомые шестерни коробки скоростей; 9—кулачковая муфта; 10—рукоятка; 11—промежуточный вал; 13—хвостовик; 14—шип; 15, 17—ведущие шестерни; 16—ведущий вал; 18—кронштейн



- 1. дежа
- 2. рабочий вал
- 3. втулочная муфта
- 4. сменный взбиватель
- 5. ротор
- 6. сито
- 7. лопасть для перемешивания фарша
- 8 и 10 цилиндрическая зубчатая передача
- 9. коническая зубчатая передача
- 11. электродвигатель
- 12. рычаг для переключения передач

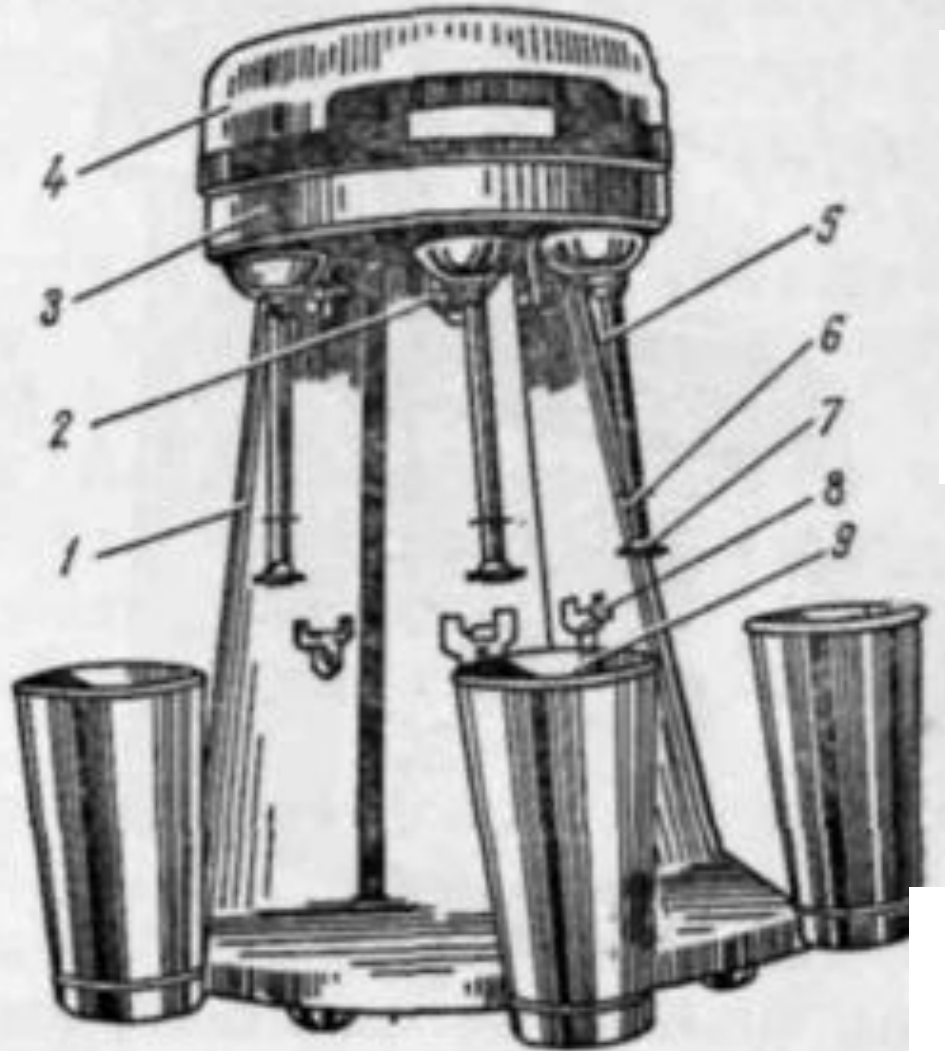


Рис. 50. Смесительная установка МК «Воронеж»:

1—литая станина; 2—верхняя скоба;
 3—основание; 4—крышка; 5—вал двигателя;
 6—отбойное кольцо; 7—крыльчатка;
 8—нижняя скоба; 9—стакан



блендеры



миксеры

механизм для измельчения орехов и мака МС12-40

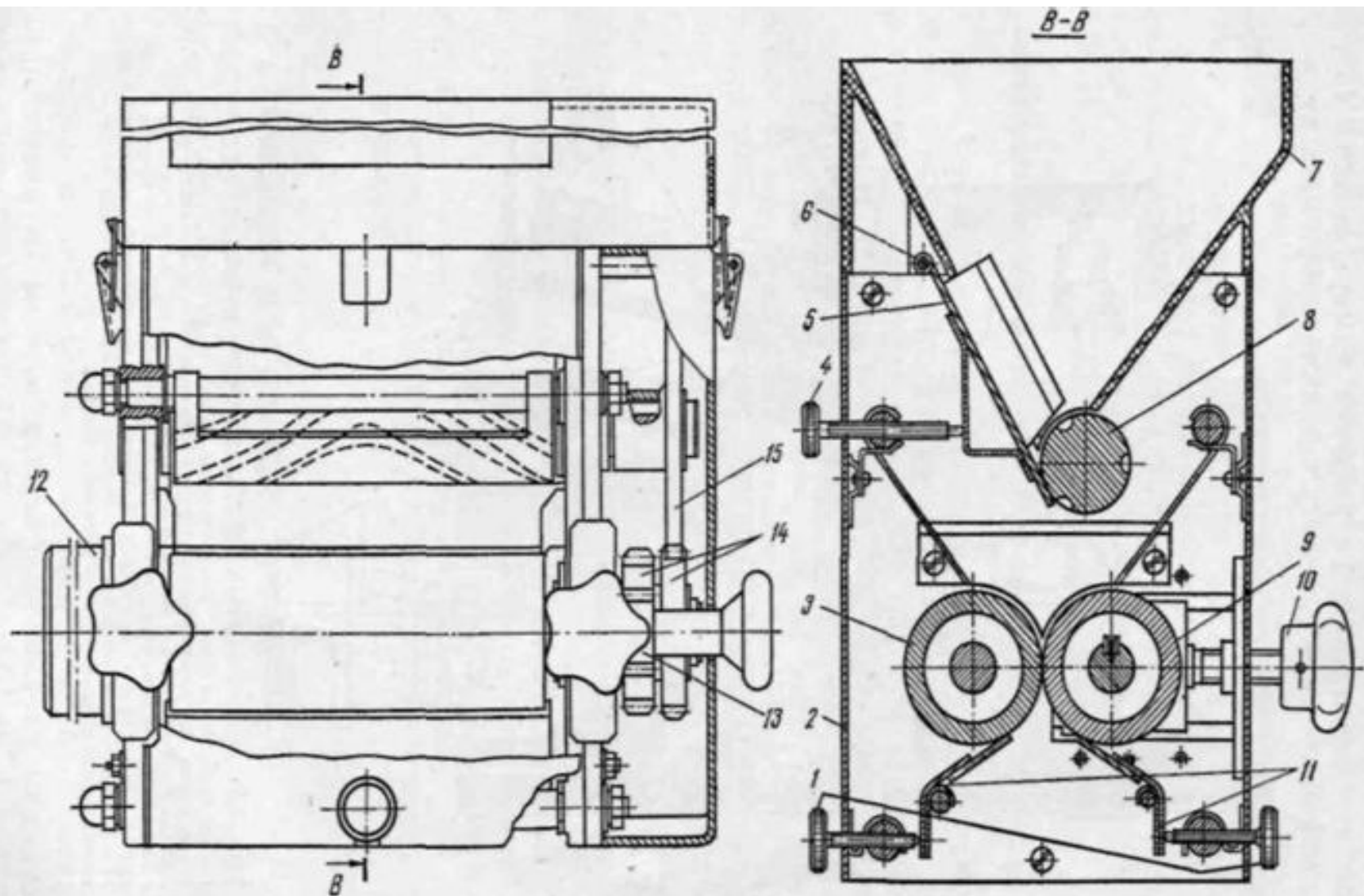
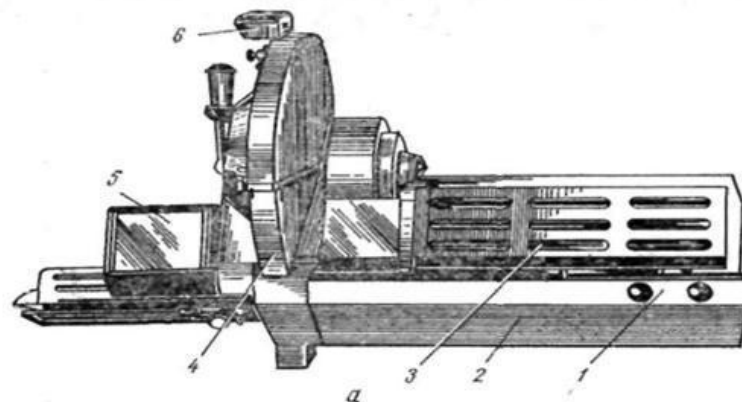


Рис. 54. Размолочный механизм для дробления орехов и растирания мака МДПШ-1

1, 4, 10—регулирующие винты; 2—корпус; 3—ведущий валок; 5—шпиль; 6—ось; 7—загрузочный бункер; 8—питательный валок; 9—сменный механизм—ведомый валок; 11—скребки; 12—хвостовик; 13, 14, 15—зубчатые колеса

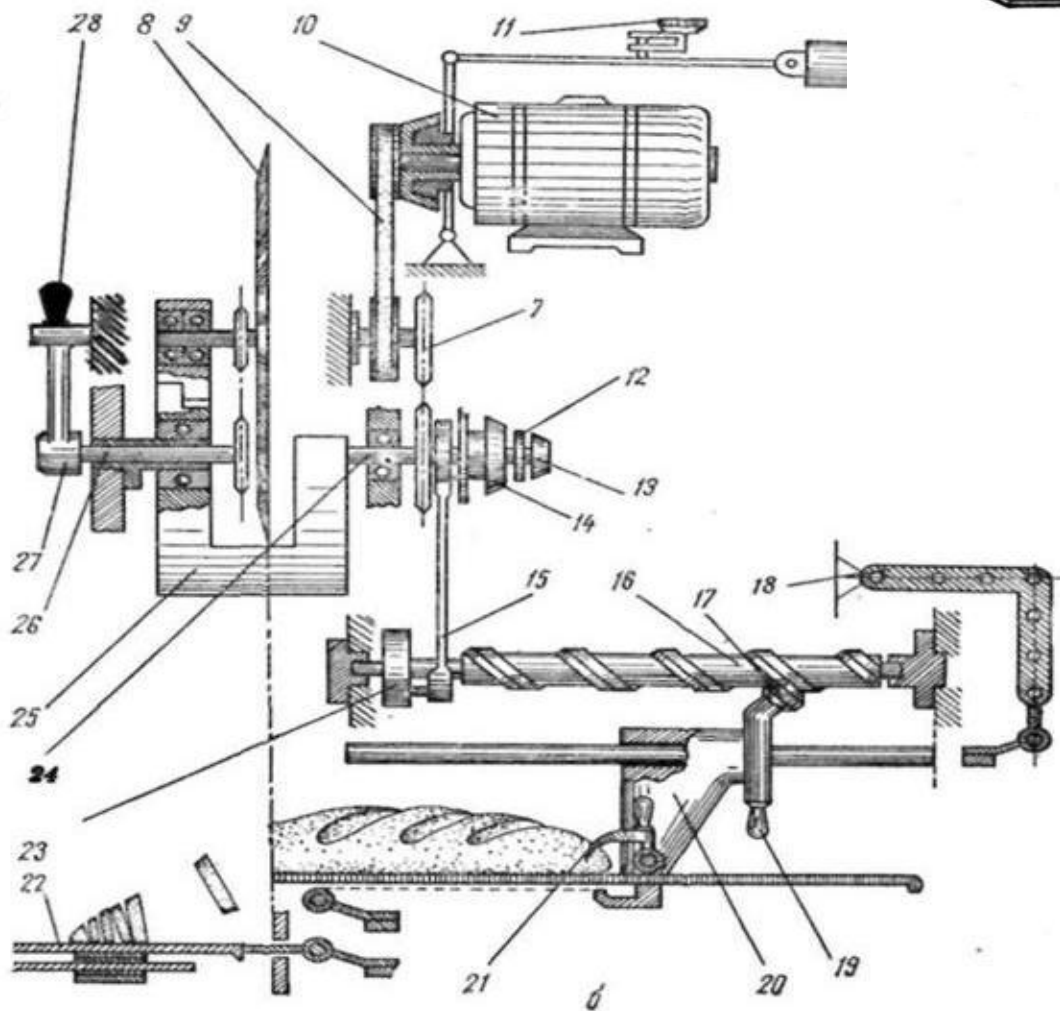
Машина для нарезки хлеба МРХ-180

производительность 45 рез\мин



Основные части

1. Кнопочная станция
2. Корпус
3. Загрузочный лоток
4. Рабочая камера
5. Разгрузочный лоток
6. Заточное устройство
7. Цепная передача
8. Дисковый нож
9. Ремённая передача
10. Электродвигатель
11. Стопорное устройство
14. Регулировочный механизм
20. Каретка
21. Вилка
25. Противовес
28. Ручка для заточки ножа



Хлеборезки



Хлеборезки серии SM могут применяться в пекарнях и на предприятиях общественного питания для быстрой, аккуратной и безотходной нарезки различных сортов хлеба.

В данных моделях хлеб подается самотеком под действием силы тяжести. Благодаря конструкции ножей, хлеборезки позволяют резать даже свежий хлеб. Кроме ломтиков хлеба, хлеборезки позволяют получать нарезку в форме кубиков при 3-х разовом пропуске хлеба сквозь ножи.

. Для смены толщины нарезаемых кусочков достаточно сменить раму с ножами на другой размер (6, 7, или 8 мм). Сменные рамы приобретаются отдельно.

Максимальный размер нарезаемого хлеба, мм...345x200x130
Количество ножей, шт...31
Расстояние между ножами, мм...12

Модель АХМ-300

(автоматическая хлеборезка, Болгария)

- позволяет резать хлеб на ломтики толщиной от 5 до 25 мм. Возможна плавная регулировка толщины. Конструкция машины обеспечивает безопасную работу обслуживающего персонала.

Машина для нарезки гастрономических товаров. Слайсер



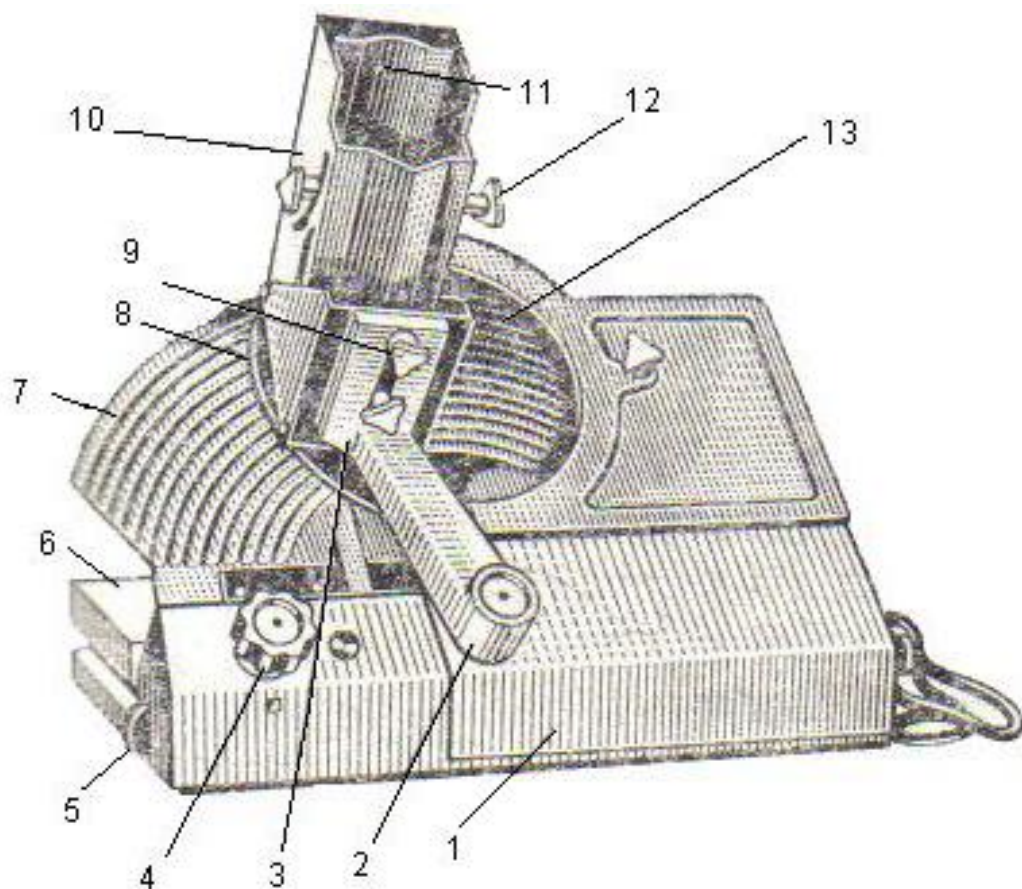
- Толщина нарезки регулируется от 0,1 до 14 мм.
- Диаметр ножа - 190мм.
- Средняя скорость вращения ножа - 300 об/мин.
- Размер продукта для нарезки в пределах - 130x160 мм.
- Производительность 45 рез\мин

Основные части

1. Корпус
2. Дисковый нож
3. Каретка для продукта
4. Регулировочный механизм
5. Заточное устройство
6. Загрузочный стол
7. Приёмный лоток



Машина для нарезки гастрономии МРГ-300.



1 - корпус

2 - рычаг

3 - основание

4 - регулятор толщины реза

5 - пакетный выключатель

6 - приёмочный стол

7 - опорный столик

8 - дисковый нож

9 - зажимы

10 - лоток

11 - подвижная опора

12 - фиксаторы подвижной опоры

13 - защитный кожух

Ручной делитель масла РДМ-5

Предназначен для дозирования сливочного масла на порции весом 5, 10, 15 граммов на предприятиях общественного питания.

Технические данные:

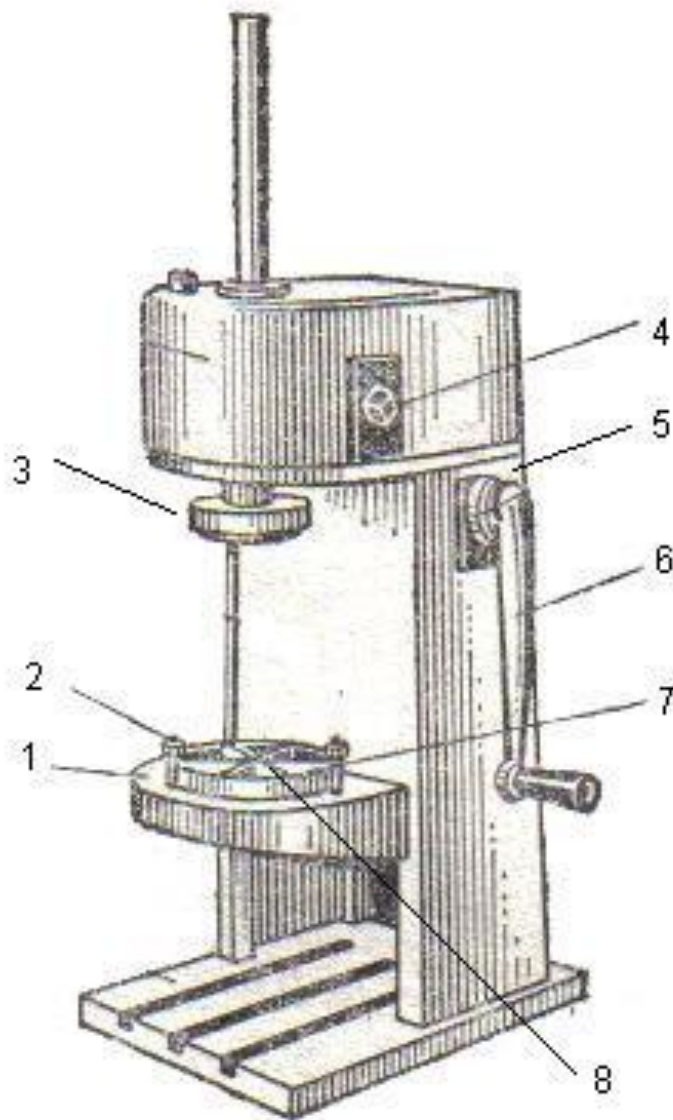
- производительность, порций/мин120+-150;
- количество порций, отрезаемых одновременно за один оборот рукоятки.....5;
- емкость загрузочного цилиндра, кг1,5;
- максимальное усилие на рукоятку, кг4,5;

Габаритные размеры, мм, не более:

длина 370

ширина 260

высота 620



Основные части

- 1-струнный отсекатель
- 2-зажимы
- 3-поршень
- 4-регулирующий механизм
- 5-корпус
- 6-ручка
- 7-фильтра
- 8-режущая решётка

Кофемолка BOSCH MKM 6000

Характеристики модели

Цвет: белый

Мощность подключения: 180 Вт

Измельчение зерен и помол кофе с помощью вращающихся ножей из нерж. стали

На 75 г кофейных зерен

Специальный наклон дна чаши кофемолки для интенсивного перемешивания и обеспечения равномерности помола

Безопасная клавиша включения

Степень измельчения зерен зависит от пр

EAN: 4242002002002

•

Кофемолка BOSCH MKM

6000

Характеристики модели

Цвет: белый

Мощность подключения: 180 Вт

Измельчение зерен и помол кофе с помощью вращающихся ножей из нерж. стали

На 75 г кофейных зерен

Специальный наклон дна чаши кофемолки для интенсивного перемешивания и обеспечения равномерности помола

Безопасная клавиша включения

Степень измельчения зерен зависит от продолжительности помола

EAN: 4242002002002

•





<http://restoran-b-u.uaprom.net/>



лка Савария: 1 - вилка; 2 - сосуд дозатора; 3 - загрузочная ; 4 - металлическая оправа; ; 5 - заслонка; 6 - регулировочная гайка; 7 - .корпус; 8 - рычаг

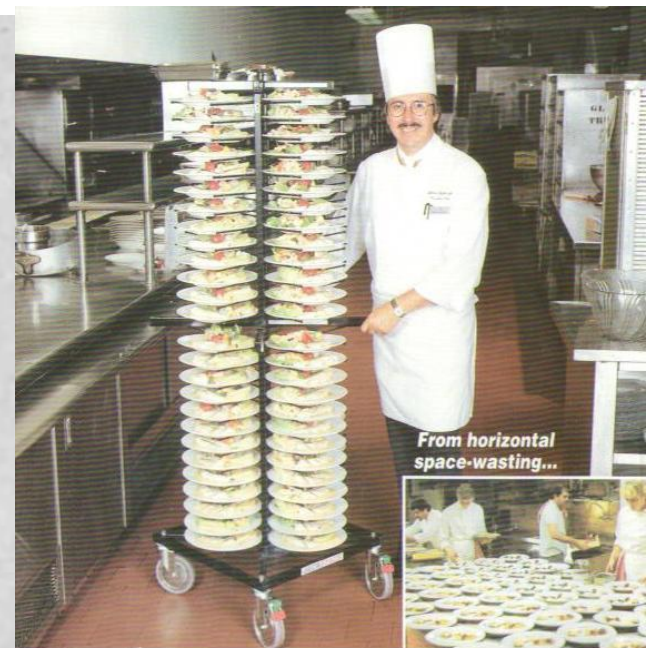
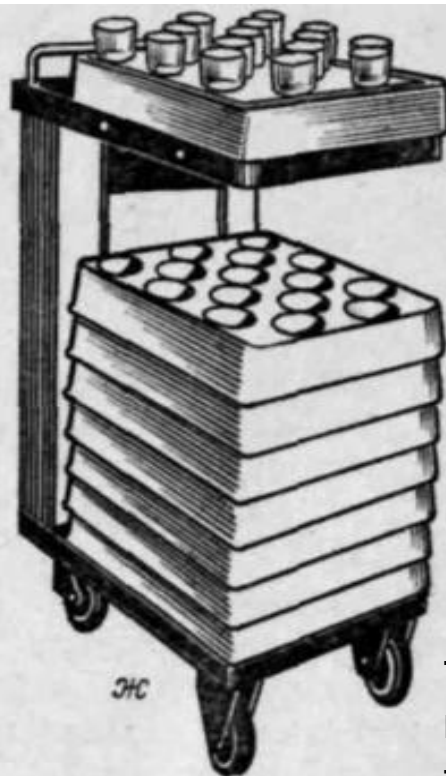
Кофемолка
Савария: 1 -
вилка; 2 - сосуд
дозатора; 3 -
загрузочная
воронка; 4 -
металлическая
оправа;
5 - заслонка; 6 -
регулировочная
гайка; 7 - .корпус;
8 - рычаг

ПараметрыМС 99MD2000MPN АЕмкость бункера
для зерна, кг1,51,61,0Емкость дозатора,
кг0,2500,2000,150Вид
жернововКоническиеПлоскиеПлоскиеДиаметр
жерновов, мм687554Скорость вращения,
об/мин4509001400Производительность,
кг/ч12107,2Потребляемая мощность,
кВт0,350,350,24Напряжение питания,
В230230230Габаритные размеры, мм: длина
ширина высота280 430 660220 360 620200 350
580Масса, кг201511,5

Специализированные тележки.



Тележки для
официантов



Тележки с выжимным устройством:

В. Для тарелок

Ж. для подносов

3—платформа; 4—поворотные колеса; 5—передние колеса; 6—рама; 6—тележка ТГ-100; жимным устройством для тарелок ТМТ-240; жс—тележка с выжимным устройством для

Тележки грузовые.

1



2



3



4



5



6



7



8



- 1. Штабелеры самоходные
- 2. Штабелеры электрические
- 3. Штабелеры ручные
- 4. Тележки гидравлические
- 5. Тележки платформенные
- 6. Тележки двухколесные
- 7. Тележки специальные
- 8. Такелажные системы

Лифты.

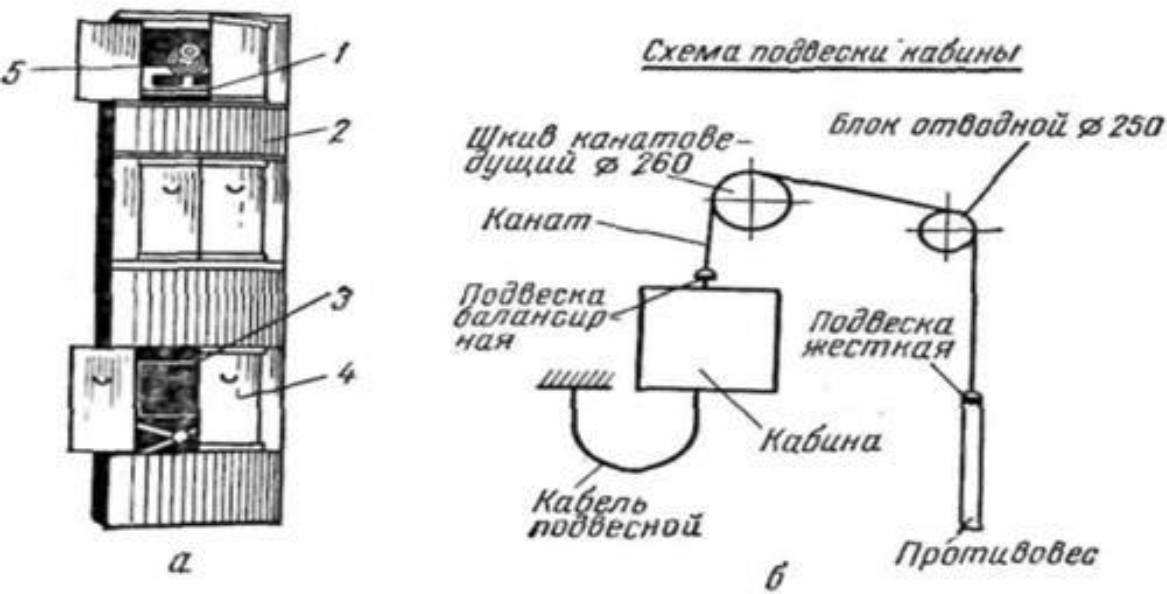
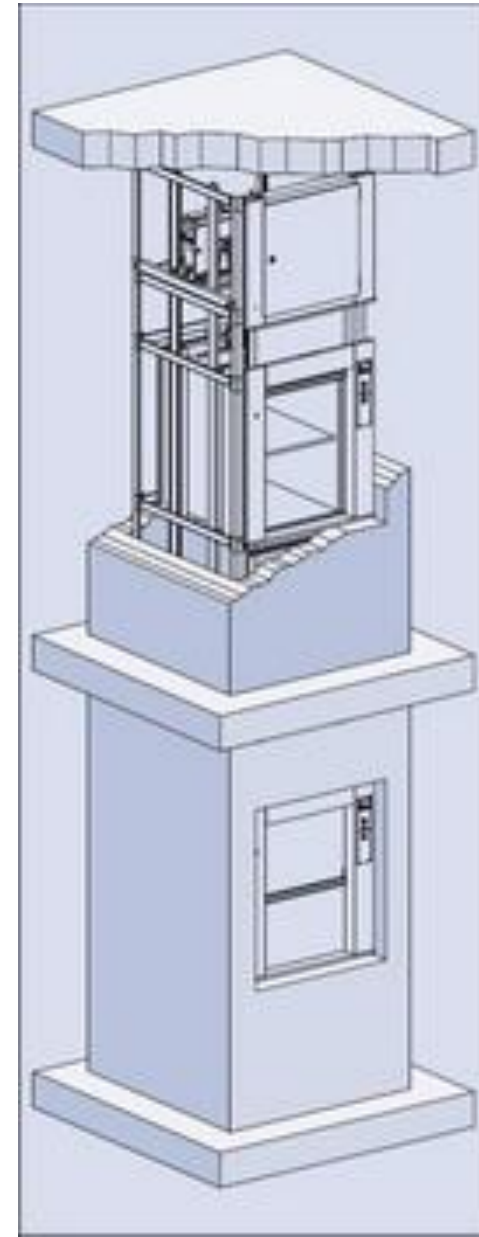


Рис 63. Лифты грузовые:

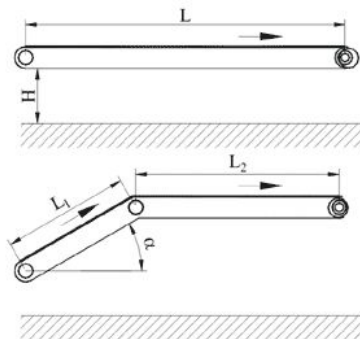
а — лифт ЛМШ-150: 1 — машинное отделение; 2 — секция шахты; 3 — кабина; 4 — шторные двери; 5 — электролебедка; *б* — схема подвеса кабины лифта ЛГМ-100



увеличить



Транспортёры.



Рольганг состоит из рамы и установленных на раму роликов. Рольганги предназначены для транспортирования штучных материалов в горизонтальном направлении и под малым углом наклона.

Конвейер ленточный

предназначен для транспортирования материалов в горизонтальном и наклонном направлении сыпучих кусковых и штучных материалов.



Скребковые конвейеры

применяются для перемещения сыпучих и кусковых материалов в горизонтальном и наклонном направлении



Подъёмно-транспортное оборудование.



Лебедка электрическая 250-1000кг

Лебедка электрическая
грузоподъёмностью 125-250
кг, 6-12 метров, 220V.

Мостовой кран (тельфер)

представляет собой сложный подъёмный механизм, использующийся для того, чтобы поднимать тяжелые (до 600 т) грузы на большую высоту (до 500 м).

Тали ручные рычажные

предназначены для подъема грузов. Они могут быть подвешены стационарно или на передвижную кошку для горизонтального перемещения грузов.



Посудомоечная машина периодического действия ММУ-500

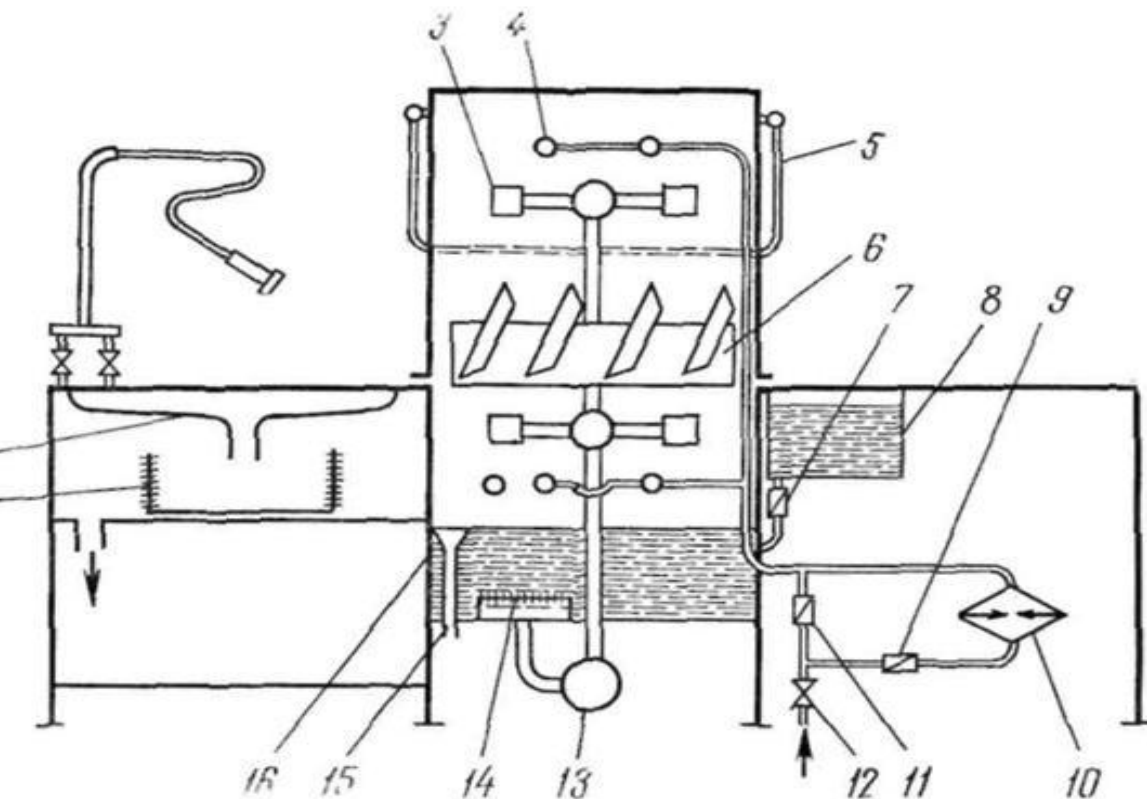


Рис. 61. Принципиальная схема посудомоечной машины ММУ-500 (ММУ-250):

1 — бачок для остатков пищи; 2 — поддон; 3 — моющий коллектор; 4 — ополаскивающий коллектор; 5 — рукоятка механизма подъема кожуха; 6 — кассета с посудой; 7 — соленоидный клапан подачи концентрированного моющего средства; 8 — бачок-дозатор; 9 — соленоидный клапан подачи воды в водонагреватель; 10 — электроводонагреватель; 11 — соленоидный клапан подачи холодной воды; 12 — вентиль; 13 — центробежный насос; 14 — фильтр; 15 — переливная труба; 16 — корпус машинного отделения

Посудомоечная машина непрерывного действия ММУ-1000.



Технические характеристики

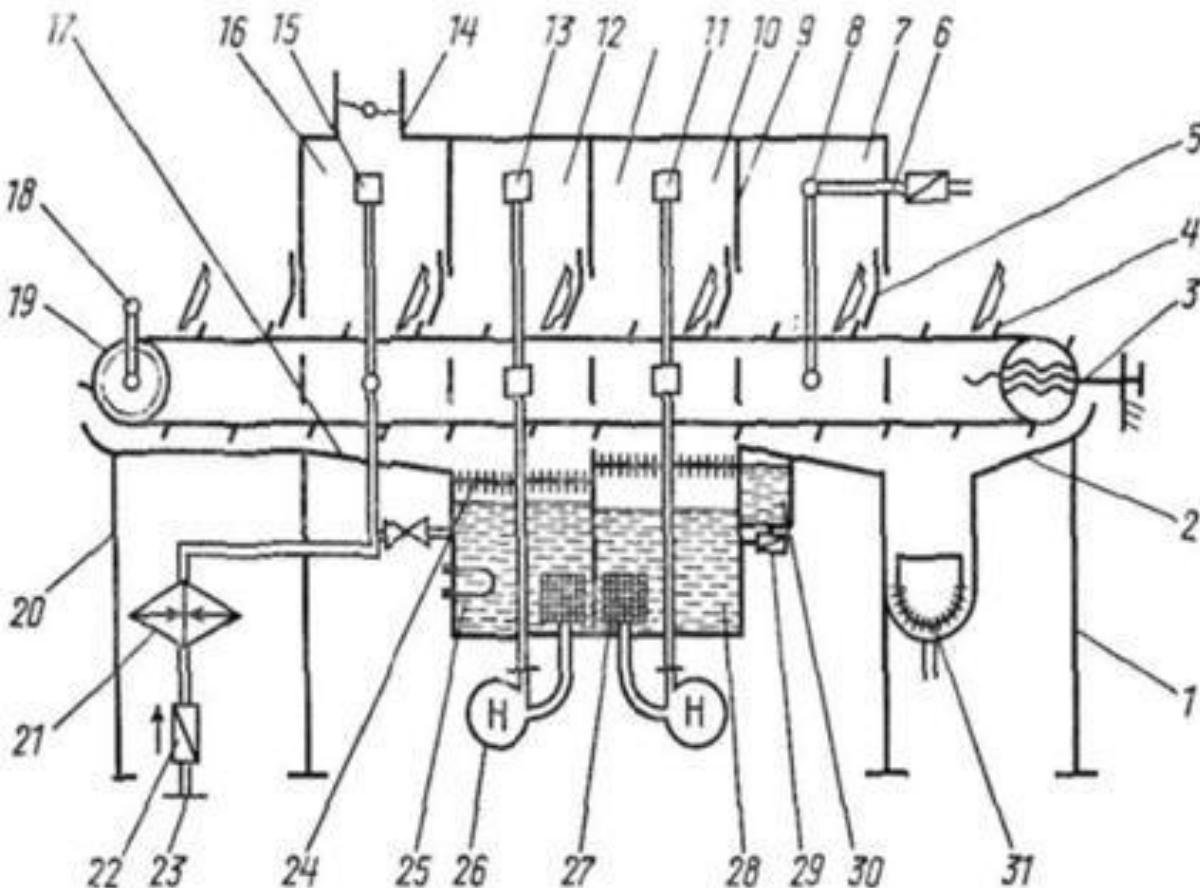
Производительность-1000 тарелок в час

Расход воды 1200 литров в час

Подача моющего средства – автоматическая

Ёмкость бака для моющего средства-30 литров

Посудомоечная машина непрерывного действия ММУ-1000.



Основные части

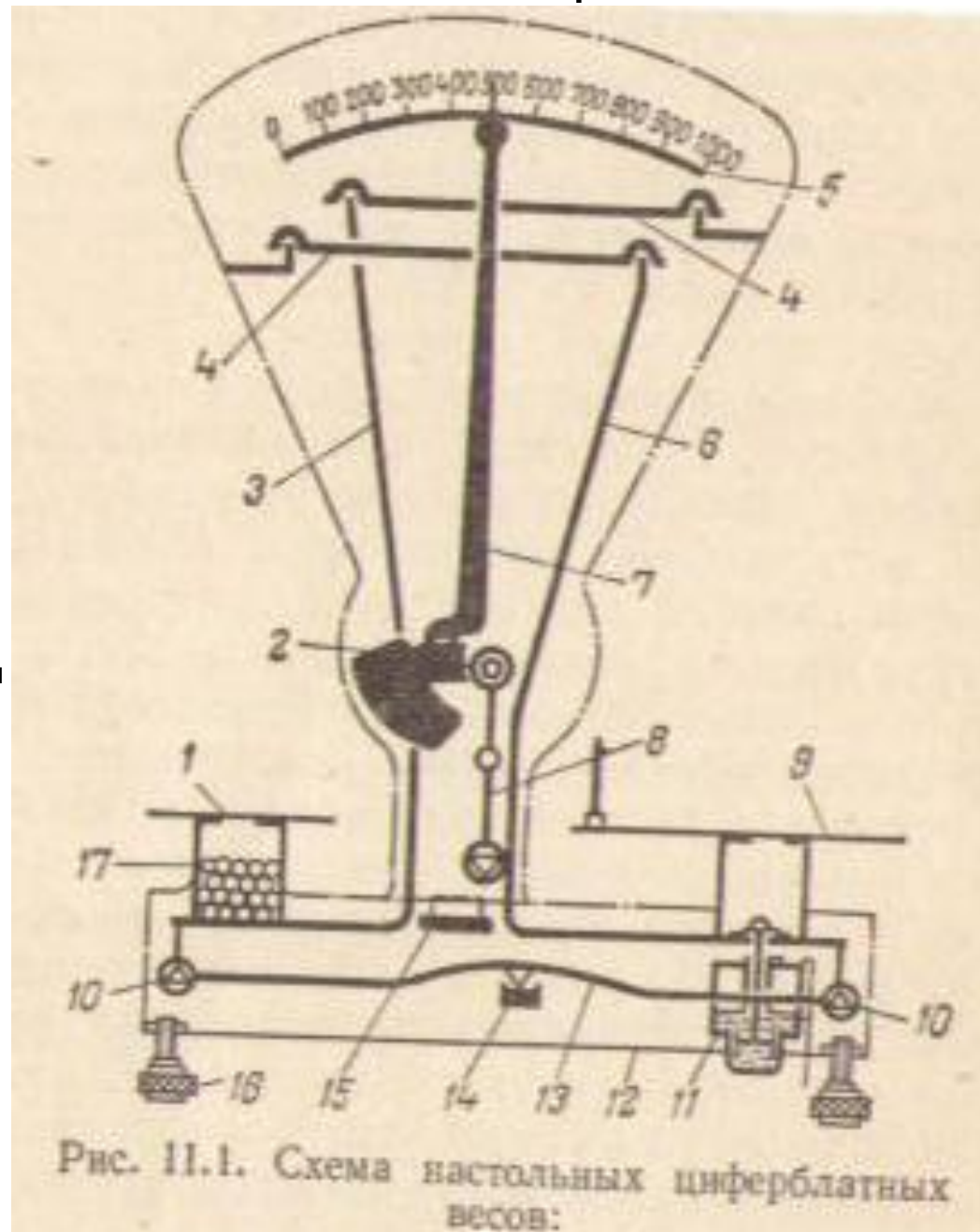
- 1. Корпус
- 4. Загрузочный стол
- 5. Транспортёр
- 6. Душ струйной очистки посуды
- 7. Зона
- 9. Резиновые шторы
- 10. Зона мойки
- 11, 13, 15 .душ
- 12. Зона первичного ополаскивания
- 16. Зона вторичного ополаскивания
- 17. Наклонная плоскость для слива воды
- 18. Планка транспортёра
- 21 водонагреватель
- 25. Ополаскивающая ванн с тенom
- 26 насос с фильтром
- 28 моечная ванна
- 29 соленоидный клапан
- 30. Бак для моющего средства
- 31 бак для сбора остатков пищи

Кинематическая схема
посудомоечной машины ММУ-1000

Весы механические настольные РН-10Ц1.3.

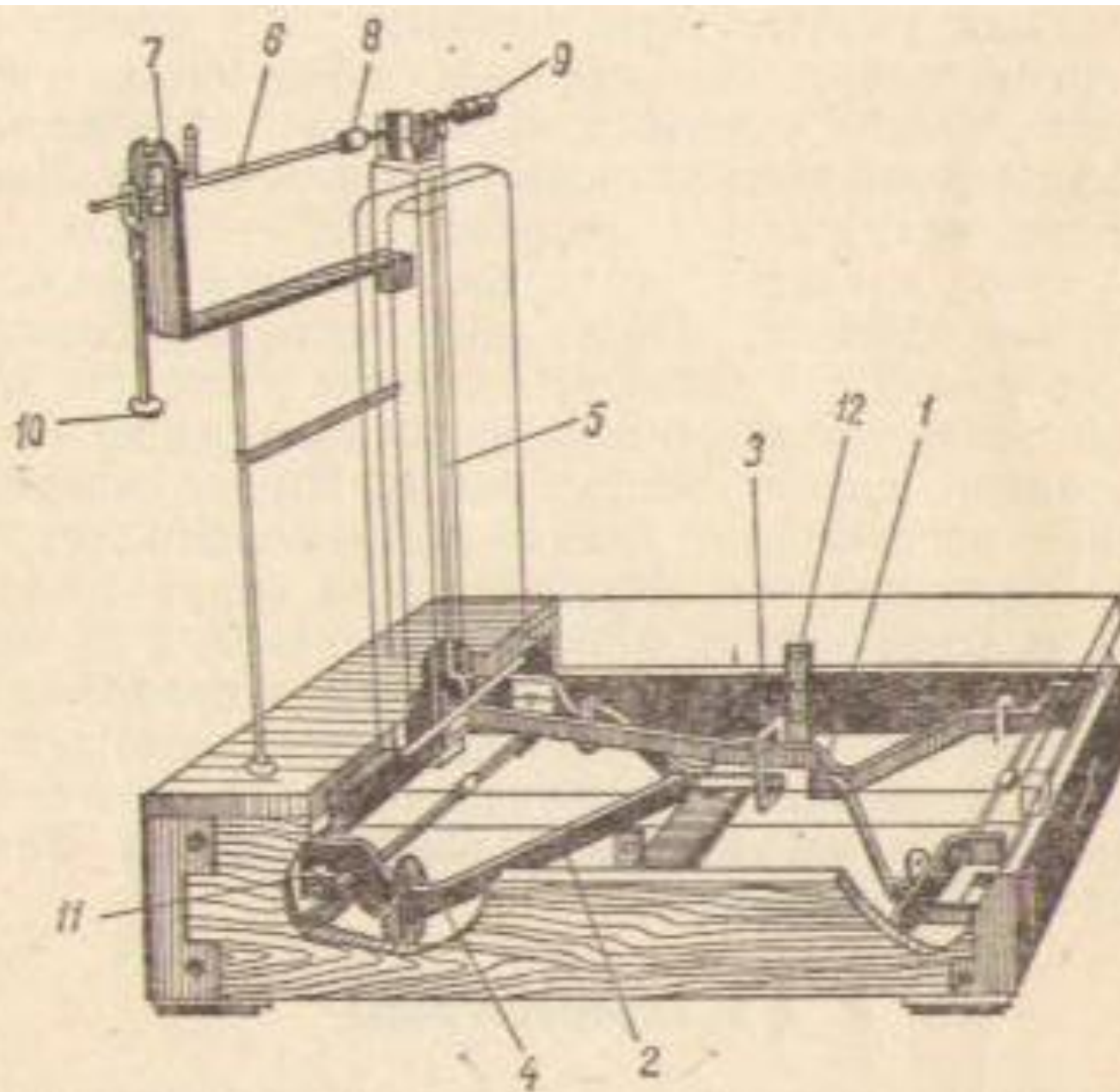


1. Гирная площадка
2. Квадрант
3. Гирный рычаг
4. Струнки
5. Шкала циферблата
6. Грузовой рычаг
7. Стрелка
8. Тяга
9. Товарная площадка
10. Грузоприёмные призмы
11. Масляный успокоитель
12. Корпус весов
13. Коромысло
14. Призмы
15. Уровень
16. Винтовые ножки
17. Тарировочная камера



Весы товарные РП-500Г1.3.

Устройство:



1. Большой платформенный рычаг
2. Малый платформенный рычаг
3. Соединительная серьга
4. Подвеска
5. Тяга
6. Коромысло
7. Арретир
8. Передвижная гиря
9. Тарировочный груз
10. Гиредержатель
11. Призма
12. Планка изомера

электронные весы

5

1

3

4

2

Основные части

1. Корпус
2. Ножки
3. Грузоприёмная платформа
4. Установочный механизм
5. Дисплей
6. Уровень
7. Клеймо
8. Штепсельный разъём



контрольно-кассовые машины



Основные узлы и части

1. Корпус
2. Денежный ящик
3. Установочный механизм
4. Чекопечатающее устройство
5. Дисплей
6. Механизм замков и ключей
7. Штепсельный разъём

