

## МЯСОРУБКИ

М 75, 75-220, 80, 80-220, 250, 300, 50С, 80Ч, 80М,  
300Ч, 300М, 400, 600

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана +7(7172)727-132  
Астрахань (8512) 99-46-04  
Барнаул (3852) 73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81

Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812) 21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692) 22-31-93  
Симферополь (3652) 67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54

Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462) 77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212) 92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

сайт: <http://torgmash.nt-rt.ru/> || эл. почта: [tmh@nt-rt.ru](mailto:tmh@nt-rt.ru)

## МЯСОРУБКИ

### М-75



комплект ножей – полный унгер

Мясорубки предназначены для измельчения мяса и рыбы на фарш и набивки колбас (купатов) на предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны), в малых колбасных цехах и фермерских хозяйствах. В мясорубках установлен мощный электродвигатель и надёжный зубчатый цилиндрический редуктор, позволяющий перерабатывать даже сильно жилованное мясо.

### М-75-220

Под  
заказ



комплект ножей – полный унгер

### М-80; М-80-220



комплект ножей – полный унгер

### М-250



комплект ножей – полный унгер

### М-300



комплект ножей – полный унгер

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МЯСОРУБОК (УНИВЕРСАЛЬНОЕ КРЕПЛЕНИЕ УКМ КУЛАЧКОВОГО ТИПА)

№	НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	М-75		М-75-220		М-80		М-80-220		М-250		М-300	
		ММПП-1.00.03	ММПП-1.00.04	ММПП-1.00.03	ММПП-1.00.04	ММПП-1.00.03	ММПП-1.00.04	ММПП-1.00.03	ММПП-1.00.04	ММ00.002-01	ММ00.002-02	ММ00.002-01	ММ00.002-02
1	Производительность техническая кг/час, не менее	75				80				250		300	
2	Частота вращения шнека, об/мин	180±10				200±10				200±10		240±10	
3	Наружный диаметр ножевых решеток, мм	60				60				82			
4	Обозначение ножевых решеток	ММПП-1.00.03	ММПП-1.00.04	ММПП-1.00.03	ММПП-1.00.04	ММПП-1.00.03	ММПП-1.00.04	ММПП-1.00.03	ММПП-1.00.04	ММ00.002-01	ММ00.002-02	ММ00.002-01	ММ00.002-02
5	Диаметр отверстий ножевых решеток, мм	5	9	5	9	5	9	5	9	5	9	5	9
6	Количество отверстий в решетках, шт	42	12	42	12	42	12	42	12	90	30	90	30
7	Наружный диаметр насадки для набивки колбас под кишечную оболочку, мм	19				24				24			
8	Комплект ножей и решеток	Унгер (2 ножа + 2 решетки)											
9	Питающая электросеть: род тока	3-фазный переменный		1-фазный переменный		3-фазный переменный		1-фазный переменный		3-фазный переменный		3-фазный переменный	
10	Номинальное напряжение, В	380		220		380		220		380		380	
11	Номинальное значение частоты тока, Гц	50											
12	Номинальная мощность электродвигателя, кВт					0,75				1,5			
13	Номинальная потребляемая мощность, кВт					1				1,8			
14	Габаритные размеры, мм, не более: - длина - ширина - высота					700 310 400				725 310 440			
15	Масса, кг, не более					39				55			
16	Применяемые насадки УКМ	МР, МИ, РЧ											

## М-75, М-75-220

Изготовлена из стали с покрытием порошковой краской.

**В состав изделия входят:**

- приводной механизм – для приведения в действие насадки-мясорубки;
- насадка-мясорубка из алюминия – для приготовления мясного и рыбного фарша;
- комплект ножей «полный унгер».

**Дополнительные опции:**

- решетка с отверстиями 3 мм (фарш-паштет);
- насадка для набивки колбас;
- к приводу машины подходят навесные механизмы: МР; МИ; РЧ



## М-80, М-80-220

Изготовлена из стали с покрытием порошковой краской.

**В состав изделия входят:**

- приводной механизм – для приведения в действие насадки-мясорубки;
- насадка-мясорубка из алюминия – для приготовления мясного и рыбного фарша;
- комплект ножей «полный унгер».

**Дополнительные опции:**

- решетка с отверстиями 3 мм (фарш-паштет);
- насадка для набивки колбас;
- к приводу машины подходят навесные механизмы: ММПИ-1; МР; МИ; РЧ



## М-250

Изготовлена из стали с покрытием порошковой краской.

**В состав изделия входят:**

- приводной механизм – для приведения в действие насадки-мясорубки;
- насадка-мясорубка из алюминия – для приготовления мясного и рыбного фарша;
- комплект ножей «полный унгер».

**Дополнительные опции:**

- решетка с отверстиями 3 мм (фарш-паштет);
- решетка с отверстиями 12 мм (шпик);
- насадка для набивки колбас;
- к приводу машины подходят на-весные механизмы: ММП II-1; МР; МИ; РЧ



## М-300

Изготовлена из стали с покрытием порошковой краской.

**В состав изделия входят:**

- приводной механизм – для приведения в действие насадки-мясорубки;
- насадка-мясорубка из алюминия – для приготовления мясного и рыбного фарша;
- комплект ножей «полный унгер».

**Дополнительные опции:**

- решетка с отверстиями 3 мм (фарш-паштет);
- решетка с отверстиями 12 мм (шпик);
- насадка для набивки колбас;
- к приводу машины подходят на-весные механизмы: ММП II-1; МР; МИ; РЧ



# КРЕПЛЕНИЕ БЕЗКУЛАЧКОВОГО ТИПА

## М-50С



**комплект ножей – полуунгер**

Мясорубки М-50С, М-80М, М-300М, М-400 и М-600 оснащены зубчатым цилиндрическим редуктором. Они имеют более высокий ресурс работы деталей редуктора.

Мясорубки М-80С и М-300С оснащены червячным редуктором. Они обеспечивают более плавную и бесшумную работу и имеют более удобную компоновку для размещения на кухне.

## М-80С



**комплект ножей – полный унгер**

## М-80М



**комплект ножей – полный унгер**

## М-300С



**комплект ножей – полный унгер**

## М-300М



**комплект ножей – полный унгер**

## М-400



**комплект ножей – полный унгер**

## М-600



**комплект ножей – полный унгер**

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МЯСОРУБОК БЕЗ «КУЛАЧКА»

№	НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	М-50С	М-80М	М-80М-220	М-80Ч	М-300Ч	М-300М	М-400	М-600								
1	Производительность техническая, кг/час, не менее	50	80				300		400	600							
2	Частота вращения шнека, об/мин	190±10	200±10					240±10			250±10						
3	Наружный диаметр ножевых решеток, мм	60						82				105					
4	Обозначение ножевых решеток	ММПП-1.00.03	ММПП-1.00.04	ММПП-1.00.03	ММПП-1.00.04	ММПП-1.00.03	ММПП-1.00.04	ММ00.002-01	ММ00.002-02	ММ00.002-01	ММ00.002-02	ММ00.002-01	ММ00.002-02	М-600.01.005	М-600.01.006		
5	Диаметр отверстий ножевых решеток, мм	5	9	5	9	5	9	5	9	5	9	5	9	5	9		
6	Количество отверстий в решетках, шт	42	12	42	12	42	12	42	12	90	30	90	30	90	30	132	54
7	Наружный диаметр насадки для набивки колбас под кишечную оболочку, мм	19						24				Нет насадки					
8	Комплект ножей и решеток	Полунгер (нож + решетка)		Унгер (2 ножа + 2 решетки)													
9	Питающая электросеть: род тока	1-фазный переменный		3-фазный переменный			1-фазный переменный			3-фазный переменный							
10	Номинальное напряжение, В	220		380		220			380								
11	Номинальное значение частоты тока, Гц	50															
12	Номинальная мощность электродвигателя, кВт	0,55		0,75			1,1		1,5				2,2				
13	Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,8		1			1,44		1,8				2,7				
14	Габаритные размеры, мм, не более																
	– длина	500		620			530		530				676		750		
	– ширина	260		270			410		480				310		340		
	– высота	360		430			450		450				445		500		
15	Масса, кг, не более	20		39			32		40		45				75		



## М-80Ч



Мясорубка оснащена функцией «Реверс», которая позволяет при наматывании жил освободить шнек без дополнительной разборки. Корпус и лоток мясорубки изготавливаются из нержавеющей стали. Навесной механизм – из алюминия.

В мясорубке установлен мощный электродвигатель и червячный редуктор, позволяющий перерабатывать даже сильно жилованное мясо. Применение червячного редуктора обеспечивает практически бесшумную работу мясорубки.

### **Дополнительные опции:**

- насадка для набивки колбас.

## М-300Ч



Мясорубка оснащена функцией «Реверс», которая позволяет при наматывании жил освободить шнек без дополнительной разборки. Корпус и лоток мясорубки изготавливаются из нержавеющей стали. Навесной механизм – из алюминия.

В мясорубке установлен мощный электродвигатель и червячный редуктор, позволяющий перерабатывать даже сильно жилованное мясо. Применение червячного редуктора обеспечивает практически бесшумную работу мясорубки.

### **Дополнительные опции:**

- насадка для набивки колбас.



## M-600

Изготовлена из стали с покрытием порошковой краской.

**В состав изделия входят:**

- приводной механизм – для приведения в действие насадки-мясорубки;
- насадка-мясорубка из алюминия – для приготовления мясного и рыбного фарша, комплект ножей «полный унгер».

**Дополнительные опции:**

- решетка с отверстиями 3 мм (фарш-паштет);
- решетка с отверстиями 12 мм (шпик);
- подставка
- корпус из нержавеющей стали.



## По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Сочи (862)225-72-31
Астана +7(7172)727-132	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812) 21-46-40	Ставрополь (8652)20-65-13
Астрахань (8512) 99-46-04	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сургут (3462) 77-98-35
Барнаул (3852) 73-04-60	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Белгород (4722)40-23-64	Краснодар (861)203-40-90	Пенза (8412)22-31-16	Томск (3822)98-41-53
Брянск (4832)59-03-52	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)74-02-29
Владивосток (423)249-28-31	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Волгоград (844)278-03-48	Липецк (4742)52-20-81	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Вологда (8172)26-41-59	Магнитогорск (3519)55-03-13	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Воронеж (473)204-51-73	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212) 92-98-04
Екатеринбург (343)384-55-89	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Иваново (4932)77-34-06	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692) 22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Ижевск (3412)26-03-58	Нижний Новгород (831)429-08-12	Симферополь (3652) 67-13-56	Ярославль (4852)69-52-93
Казань (843)206-01-48	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54	

сайт: <http://torgmash.nt-rt.ru/> || эл. почта: [tmh@nt-rt.ru](mailto:tmh@nt-rt.ru)