

ОВОЩЕРЕЗКИ И ПРОТИРКИ

ОМ 300, 300-01, 300-02, 350П, 350П-01,
350П-02, 350, 350-01, 350-02, 350М,
350М-01, 350М-02, 350М-03

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

ОВОЩЕРЕЗКИ И ПРОТИРКИ

ОМ-300



**овощерезательно-
протирочное исполнение**

ОМ-300-01



**овощерезательное
исполнение**

ОМ-300-02



**протирочное
исполнение**

**ОМ-350П
ОМ-350**



**овощерезательно-
протирочное исполнение**

**ОМ-350П-01
ОМ-350-01**



**овощерезательное
исполнение**

**ОМ-350П-02
ОМ-350-02**



**протирочное
исполнение**

ОМ-350М



**овощерезательно-
протирочное исполнение**

**ОМ-350М-01
овощерезательное
исполнение**



**ОМ-350М-02
протирочное исполнение**

ОМ-350М-03



**овощерезательное
исполнение**

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНО-ПРОТИРОЧНЫХ МАШИН

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	ОМ-300	ОМ-300-01	ОМ-300-02	ОМ-350	ОМ-350-01	ОМ-350-02	ОМ-350М	ОМ-350М-01	ОМ-350М-02	ОМ-350М-03
Производительность при нарезании сырого картофеля брусочками сечением 10х10 мм, кг/ч, не менее	350		-	350		-	350		-	350
Производительность при протирке картофеля, кг/ч, не менее	600	-	600		-	600		-	600	-
Количество видов нарезки	8		-	8		-	8		-	8
Количество видов протирки	1	-	1		-	1		-	1	-
Частота вращения рабочего органа, об./мин	290/550 (2 скорости)			500			400			регулируемая
Комплект рабочих дисков (по спец. заказу продаются без ножей) Информация о дисках на стр. 24-25	1, 2, 3, 4, 5, 7, 8	3, 4, 5, 7, 8	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 7, 8	3, 4, 5, 7, 8	1, 2	1, 2, 3, 4, 5, 7, 8	3, 4, 5, 7, 8	1, 2	3, 4, 5, 7, 8
Дополнительные рабочие диски	6, 9, 10		-	6, 9, 10		-	6, 9, 10		-	6, 9, 10
Питающая электросеть: род тока	3-фазный переменный				1-фазный переменный					
Номинальное напряжение, В	380				220					
Номинальное значение частоты тока, Гц	50									
Номинальная мощность электродвигателя, кВт	1,12/1,5			0,55			0,37			
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,5/2			0,8			0,51			
Габаритные размеры, мм, не более:										
- длина	840	840	800	426	426	426	426	426	390	426
- ширина	340	310	340	340	300	340	340	310	340	310
- высота	550	510	550	690	650	690	630	595	630	595
Габаритные размеры с подставкой, мм, не более:										
- длина	-			730	730	730	730	730	730	730
- ширина	-			390	390	390	390	390	390	390
- высота	-			1060	1045	1060	1020	1000	1020	1000
Масса, кг, не более:										
- с подставкой	-	-	-	37	34	34	39	35	35	35
- без подставки	58	55	55	28	25	25	30	26	26	26



OM-300

Машина предназначена для нарезания сырых и вареных овощей, шинковки капусты и протирания вареных овощей, фруктов, творога. Сталь с покрытием порошковой краской. К данной машине подойдет любая насадка.

В ее состав входят:

- приводной механизм ПМ – для приведения в действие насадки-овощерезки;
- насадка-овощерезка МО – для нарезания, шинковки и протирания.

Дополнительные опции:

- к приводу данной машины подходят навесные механизмы: ВМ, МР, МП, ММ, ММП-1, МИ, РЧ, П-01, П-02.



OM-300-01

Овощерезательное исполнение овощерезки OM-300 предназначено для нарезания сырых и вареных овощей, шинковки капусты. Сталь с покрытием порошковой краской.

К данной машине подойдет любая насадка.

В ее состав входят:

- приводной механизм ПМ – для приведения в действие насадки-овощерезки;
- насадка-овощерезка МО-01 – для нарезания овощей, шинковки капусты.

Дополнительные опции:

- к приводу данной машины подходят навесные механизмы: ВМ, МР, МП, ММ, ММП-1, МИ, РЧ, П-01, П-02.

ОМ-300-02



Протирочное исполнение овощерезки ОМ-300 предназначено для протирания вареных овощей, фруктов, творога. Сталь с покрытием порошковой краской. К данной машине подойдет любая насадка.

В ее состав входят:

- приводной механизм ПМ – для приведения в действие насадки-овощерезки;
- насадка-протирка МО-02 – для протирания овощей, фруктов, творога.

Дополнительные опции:

- к приводу данной машины подходят навесные механизмы: ВМ, МР, МП, ММ, ММПН-1, МИ, РЧ, П-01, П-02.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	ОМ-300	ОМ-300-01	ОМ-300-02
Производительность техническая при нарезании сырых овощей, кг /ч, не менее: <ul style="list-style-type: none">• картофель брусочками сечением 10x10 мм (главный параметр)• картофель, свекла кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм• огурцы, морковь, репа кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм• шинковка капусты толщиной 2 мм• лук репчатый кольцами и полукольцами толщиной 2 мм• картофель, морковь пластинками 10x12x12 мм	350 200 100 160 140 200		
Размеры овощей, подготовленных к нарезке, мм: <ul style="list-style-type: none">• клубни картофеля 50...80 мм• свекла, репа, лук репчатый 40...80 мм• морковь, огурцы (поперечный диаметр) 30...80 мм• капуста не более 140 мм	50...80 40...80 30...80 140		
Производительность техническая при нарезании вареных овощей, кг /ч, не менее: <ul style="list-style-type: none">• картофель, морковь, свекла пластинками 10x12x12 мм• морковь, свекла соломкой сечением 1,5x3 мм	160 200		
При протирании вареного картофеля	600		600
Наружный диаметр вращающихся рабочих органов, мм	215		

ОМ-350 (С ПОДСТАВКОЙ И БЕЗ ПОДСТАВКИ)

Машина овощерезательно-протирочная ОМ-350 предназначена для нарезания сырых и вареных овощей, шинковки капусты и протирания вареных овощей, фруктов, творога.

Изготовлена из нержавеющей стали.

С машиной можно использовать посуду высотой до 320 мм и диаметром до 370 мм.



ОМ-350-01 (С ПОДСТАВКОЙ И БЕЗ ПОДСТАВКИ)

Овощерезательное исполнение машины ОМ-350 предназначено для нарезания сырых и вареных овощей, шинковки капусты.

Изготовлена из нержавеющей стали.

С машиной можно использовать посуду высотой до 320 мм и диаметром до 370 мм.



ОМ-350-02 (С ПОДСТАВКОЙ И БЕЗ ПОДСТАВКИ)



Протирочное исполнение машины ОМ-350 предназначено для протирания вареных овощей, фруктов, творога.

Изготовлена из нержавеющей стали.

С машиной можно использовать посуду высотой до 320 мм и диаметром до 370 мм.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	ОМ-350	ОМ-350-01	ОМ-350 -02
Производительность техническая при нарезании сырых овощей, кг /ч, не менее: <ul style="list-style-type: none"> картофель брусочками сечением 10x10 мм (главный параметр) картофель, свекла кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм огурцы, морковь, репа кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм шинковка капусты толщиной 2 мм лук репчатый кольцами и полукольцами толщиной 2 мм картофель, морковь пластинками 10x12x12 мм 	350 200 100 160 140 200		
Размеры овощей, подготовленных к нарезке, мм: <ul style="list-style-type: none"> клубни картофеля 50...80 мм свекла, репа, лук репчатый 40...80 мм морковь, огурцы (поперечный диаметр) 30...80 мм капуста не более 140 мм 	50...80 40...80 30...80 140		
Производительность техническая при нарезании вареных овощей, кг /ч, не менее: <ul style="list-style-type: none"> картофель, морковь, свекла пластинками 10x12x12 мм морковь, свекла соломкой сечением 1,5x3 мм 	160 200		
При протирании вареного картофеля	600		600
Наружный диаметр вращающихся рабочих органов, мм	215		

ОМ-350М



Овощерезательно-протирочная машина ОМ-350М предназначена для нарезания сырых и вареных овощей и фруктов на частицы различной геометрической формы, шинковки капусты и протирания вареных овощей, фруктов и творога.

Изготовлена из стали с покрытием порошковой краской. Ножи и диски из нержавеющей стали.

- Легкая смена инструментов и дисков;
- Легкая и прочная конструкция.

Дополнительные опции:

- корпус из нержавеющей стали.

ОМ-350М-01 ОМ-350М-02



Овощерезательное исполнение машины ОМ-350М-01 предназначено для нарезания сырых и вареных овощей, шинковки капусты.

Протирочное исполнение машины ОМ-350М-02 предназначено для протирания вареных овощей, фруктов, творога.

Машины изготовлены из стали с покрытием порошковой краской. Ножи и диски для ОМ-350М-01 изготовлены из нержавеющей стали.

Дополнительные опции:

- корпус из нержавеющей стали.

OM-350M-03



Овощерезка OM-350M-03 изготавливается с преобразователем частоты, что позволяет плавно изменять скорость вращения рабочего диска в интервале от 350 до 550 об/мин для выбора оптимального режима нарезки. Изготовлена из нержавеющей стали. Остальные технические характеристики как у овощерезки OM-350M-01.

- Легкая смена инструментов и дисков;
- Легкая и прочная конструкция.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПАРАМЕТРА	OM-350M	OM-350M-01	OM-350M-02	OM-350M-03
Производительность техническая при нарезании сырых овощей, кг /ч, не менее:				
• картофель брусочками сечением 10x10 мм (главный параметр)	350			350
• картофель, свекла кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм	200			200
• огурцы, морковь, репа кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм	100			100
• шинковка капусты толщиной 2 мм	160			160
• лук репчатый кольцами и полукольцами толщиной 2 мм	140			140
• картофель, морковь пластинками 10x12x12 мм	200			200
Размеры овощей, подготовленных к нарезке, мм:				
• клубни картофеля 50...80 мм	50...80			50...80
• свекла, репа, лук репчатый 40...80 мм	40...80			40...80
• морковь, огурцы (поперечный диаметр) 30...80 мм	30...80			30...80
• капуста не более 140 мм	140			140
Производительность техническая при нарезании вареных овощей, кг /ч, не менее:				
• картофель, морковь, свекла пластинками 10x12x12 мм	160			160
• морковь, свекла соломкой сечением 1,5x3 мм	200			200
При протирании вареного картофеля	600		600	
Наружный диаметр вращающихся рабочих органов, мм	215			

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