

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КУХОННЫЕ МАШИНЫ

УКМ П, 01, 06, 06-01, 06-02, 06-02П, 06-03, 06-03П,
06-11, 06-11П, 06-12, 06-12П, 07, 07-01, 11, 11-01,
11-02, 14

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

УНИВЕРСАЛЬНАЯ КУХОННАЯ МАШИНА (УКМ)

Место для крепления навесных механизмов (насадок)

Машина кухонная универсальная УКМ предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания. Изготовлена из стали с покрытием порошковой краской.

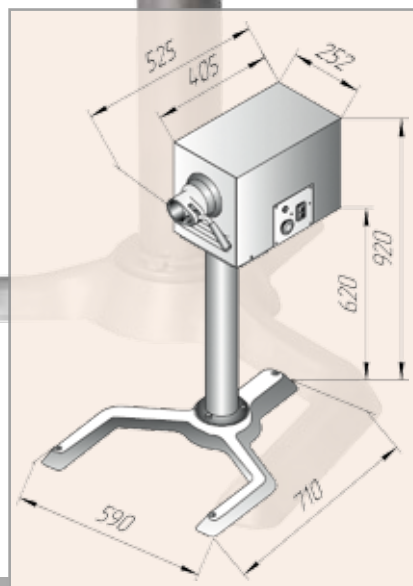
Машина состоит из приводного механизма ПМ, подставки П-01 и ряда сменных механизмов (насадок). Их технические характеристики, наименование и назначение приведены в таблице 1.

Машина изготавливается в 18 исполнениях. Во всех исполнениях имеются приводной механизм ПМ и различная комплектация сменных механизмов. Обозначение исполнений и комплектация приведены в таблице 2.



Приводной механизм (ПМ)

Подставка для крепления приводного механизма (П-01)





Механизм
овощерезательный
МО-01



Механизм
протирачный
МО-02



Просеиватель
МП-01



Механизм
для измельчения
сухарей и специй
МИ

Приводной механизм
ПМ



Механизм
для взбивания
и перемешивания
ВМ

Подставка
П-02

Рыбочистка
РЧ

Рыхлитель
МР



Мясорубка
ММП-1



Мясорубка
ММ

На рисунках показаны навесные механизмы (насадки) к приводу ПМ, возможное исполнение подставки П-02.

ТАБЛИЦА 1.

НАИМЕНОВАНИЕ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАЗНАЧЕНИЕ	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
Приводной механизм	ПМ	Приведение в действие отдельных сменных механизмов	Напряжение 380В; Род тока – 3-фазный переменный; Мощность электродвигателя – 1,12/1,5 кВт; Номинальная потреб. мощность 1,5/2 кВт; Частота вращения приводного вала – 200/380 об/мин (2 скорости) Габаритные размеры (ДхШхВ) 525х310х300 мм
Мясорубка	ММ	Приготовление мясного и рыбного фаршей	Производительность техническая – 250 кг/ч; Наружный Ø решеток – 82 мм; Ø отверстий ножевых решеток – 5; 9 мм Габаритные размеры (ДхШхВ) 340х320х305 мм
Механизм для взбивания и перемешивания	ВМ	Взбивание кондитерских смесей; замешивание жидкого теста; взбивание картофельного пюре, мусса и самбука; перемешивание мясного и творожного фаршей	Производительность техническая: • при замесе жидкого теста – 50 кг/ч • при перемешивании фарша – 150 кг/ч Частота вращения взбивателей вокруг собственной оси – 205 / 396 об/мин (2 скорости) Объем бака – 25 л. Нормы загрузки: • перемешивание фарша, салатов, винегрета – на 1/2 объема • взбивание сливок, яичных белков с сахаром – на 1/4 объема Габаритные размеры (ДхШхВ) 390х600х630 мм
Механизм овощерезательно-протирочный	МО	Нарезание сырых овощей и шинковка капусты; нарезание вареных овощей; протирание вареных овощей, фруктов и творога	Производительность техническая, не менее: 1) При нарезании сырых овощей: • брусочками сечением 10х10 мм (картофель – главный параметр) – 350 кг/ч • кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм (картофель, свекла) – 200 кг/ч (огурцы, морковь, репа) – 100 кг/ч • шинковка капусты толщиной 2 мм – 160 кг/ч • кольцами и полукольцами толщиной 2 мм лука репчатого – 140 кг/ч • пластинками 10х12х12 мм (картофель, морковь) 200 кг/ч Размеры овощей, подготовленных к нарезке: • клубни картофеля 50...80 мм • свекла, репа, лук репчатый 40...80 мм • морковь, огурцы (поперечный Ø) 30...80 мм • капуста не более 140 мм 2) При нарезании вареных овощей, не менее: • пластинками 10х12х12 мм (картофель, морковь, свекла) – 160 кг/ч • соломкой сечением 1,5х3 мм (морковь, свекла) – 200 кг/ч 3) При протирании вареного картофеля – 600 кг/ч Количество рабочих дисков – 8 шт. Габаритные размеры овощерезки (ДхШхВ) 410х300х400 мм Габаритные размеры протирки (ДхШхВ) 370х350х440 мм

НАИМЕНОВАНИЕ	ОБОЗНАЧЕНИЕ	НАЗНАЧЕНИЕ	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
Просеиватель	МП-01	Просеивание муки, крахмала, сахарного песка, соли, дробленых круп (ячневой, манной, кукурузной, пшеничной), размолотых сухарей для панировки	Производительность техническая (по муке), не менее – 230 кг/ч Число сменных барабанов – 1 шт. Размер ячейки сита – 1,4 и 2,8 мм Габаритные размеры (ДхШхВ) 370х340х440 мм
Рыхлитель	МР	Надрезание волокон порционных кусков мяса перед обжариванием	Производительность техническая, не менее – 1500 порций/час Размер загружаемого куска мяса (ширина х толщина) 170 х 20 мм Габаритные размеры (ДхШхВ) 355х165х220 мм
Механизм для измельчения сухарей и специй	МИ	Измельчение сухарей, специй (крупный помол)	Производительность техническая (на сухарях), не менее – 15 кг/ч Размер помола 0,2 мм Габаритные размеры (ДхШхВ) 290х205х310 мм
Мясорубка	ММП-1	Приготовление мясного и рыбного фарша	Производительность техническая – 75 кг/ч; Наружный Ø решеток – 60 мм; Ø отверстий ножевых решеток – 5; 9 мм Габаритные размеры (ДхШхВ) 310х265х305 мм
Рыбочистка	РЧ	Очистка рыб чешуйчатых пород от чешуи	Производительность техническая, не менее – 30 кг/ч Габаритные размеры (ДхШхВ) 1650х125х125 мм
Механизм овощерезательный	МО-01	Нарезание сырых и варёных овощей, шинковка капусты	Производительность техническая, не менее: 1) При нарезании сырых овощей: • брусочками сечением 10х10 мм (картофель – главный параметр) – 350 кг/ч • кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм (картофель, свекла) – 200 кг/ч (огурцы, морковь, репа) – 100 кг/ч • шинковка капусты толщиной 2 мм – 160 кг/ч • кольцами и полукольцами толщиной 2 мм лука репчатого – 140 кг/ч • пластинками 10х12х12 мм (картофель, морковь) 200 кг/ч Размеры овощей, подготовленных к нарезке: • клубни картофеля 50...80 мм • свекла, репа, лук репчатый 40...80 мм • морковь, огурцы (поперечный Ø) 30...80 мм • капуста не более 140 мм 2) При нарезании вареных овощей, не менее: • пластинками 10х12х12 мм (картофель, морковь, свекла) – 160 кг/ч • соломкой сечением 1,5х3 мм (морковь, свекла) – 200 кг/ч Габаритные размеры (ДхШхВ) 410х300х400 мм
Механизм протирачный	МО-02	Протираание варёных овощей, фруктов, творога	Производительность техническая, кг/ч, не менее: При протираании вареного картофеля – 600 кг/ч Габаритные размеры (ДхШхВ) 370х350х440 мм
Подставка	П-01 П-02	Установка приводного механизма	Габаритные размеры (ДхШхВ) 710х590х620 мм Габаритные размеры (ДхШхВ) 600х400х800 мм, нержавеющая сталь

Примечание: для насадок ММП-1, МР, МИ может применяться приводной механизм ПМ-220 (напряжение 220В, мощность электродвигателя 0,75кВт, частота вращения приводного вала 200 об/мин).

ТАБЛИЦА 2.

ОБОЗНАЧЕНИЕ	СОСТАВ ИСПОЛНЕНИЯ
<p>Универсальная кухонная машина УКМ-П</p>	<p>Приводной механизм ПМ; Мясорубка ММ; Механизм овощерезательно-протирачный МО; Механизм для взбивания и перемешивания ВМ; Просеиватель МП-01; Рыхлитель МР; Механизм для измельчения сухарей и специй МИ; Подставка П-01; 1 бак в комплекте</p>
<p>Универсальная кухонная машина УКМ-01</p>	<p>Приводной механизм ПМ; Мясорубка ММ; Механизм овощерезательно-протирачный МО; Механизм для взбивания и перемешивания ВМ; Подставка П-01; 1 бак в комплекте</p>
<p>Мясорубки УКМ-02 (М-80) 220 УКМ-02-03 (М-80М) УКМ-02-03 (М-80М) 220 УКМ-10 (М-75) УКМ-10 (М-75) 220</p>	<p>Приводной механизм ПМ или ПМ-220; Мясорубка ММПП-I</p>
<p>УКМ-02-01</p>	<p>Приводной механизм ПМ-220; Мясорубка ММПП-I; Рыхлитель МР; Механизм для измельчения сухарей и специй МИ</p>
<p>Фаршемешалка УКМ-03 (ПМФ-К)</p>	<p>Приводной механизм ПМ; Механизм для взбивания перемешивания ВМ-01; Подставка П-01; 2 бака в комплекте</p>
<p>Мясорубки УКМ-05 (М-400) УКМ-05-01 (М-300М) УКМ-12 (М-250)</p>	<p>Приводной механизм ПМ; Мясорубка ММ;</p>
<p>УКМ-06</p>	<p>Приводной механизм ПМ; Мясорубка ММ; Механизм овощерезательно-протирачный МО; Подставка П-01</p>
<p>УКМ-07</p>	<p>Приводной механизм ПМ; Механизм для взбивания и перемешивания ВМ; Просеиватель МП-01; Мясорубка ММ; Подставка П-01; 1 бак в комплекте</p>
<p>УКМ-07-01</p>	<p>Приводной механизм ПМ; Механизм для взбивания и перемешивания ВМ; Подставка П-01; 1 бак в комплекте</p>
<p>УКМ-08</p>	<p>Приводной механизм ПМ; Рыхлитель МР; Механизм для измельчения сухарей и специй МИ; Мясорубка ММ</p>
<p>Рыбочистка УКМ-09</p>	<p>Приводной механизм ПМ; Рыбочистка РЧ</p>
<p>Овощерезка и протирка УКМ-11 (ОМ-300)</p>	<p>Приводной механизм ПМ; Механизм овощерезательно-протирачный МО</p>
<p>Овощерезка УКМ-11-01</p>	<p>Приводной механизм ПМ; Механизм овощерезательный МО-01</p>

ОБОЗНАЧЕНИЕ	СОСТАВ ИСПОЛНЕНИЯ
Протирка УКМ-11-02	Приводной механизм ПМ; Механизм протирочный М0-02
Машина для просеивания УКМ-13 (МПП-230)	Приводной механизм ПМ; Просеиватель МП-01;
Взбивальная машина УКМ-14 (МВ-25)	Приводной механизм ПМ; Механизм для взбивания и перемешивания МВ-25.02.200.СБ; 1 бак в комплекте

Примечание: кроме приведенных в таблице 2 исполнений допускается, по требованию заказчика, поставлять любое исполнение из механизмов, приведенных в таблице 1.

**ТАБЛИЦА 3.
ПРИМЕНЕНИЕ ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЕЙ
ДЛЯ ИСПОЛНЕНИЙ УКМ**

ОБОЗНАЧЕНИЕ ИСПОЛНЕНИЙ УКМ	ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЬ					ЧАСТОТА ВРАЩЕНИЯ ВЫХОДНОГО ВАЛА, ОБ/МИН
	МАРКА	МОЩНОСТЬ, кВт	НОМИНАЛЬНАЯ ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ, кВт	НАПРЯЖЕНИЕ, В	ЧАСТОТА ВРАЩЕНИЯ, ОБ/МИН	
УКМ-П УКМ-01 УКМ-06, УКМ-06-01 УКМ-06-02 УКМ-06-02П УКМ-06-03 УКМ-06-03П УКМ-06-11 УКМ-06-11П УКМ-06-12 УКМ-06-12П УКМ-07 УКМ-07-01 УКМ-11 (ОМ-300) УКМ-11-01 УКМ-11-02 УКМ-14 (МВ-25)	АИР80А4/2 (2-скорост- ной)	1,12/1,5	1,5/2	3-фаз., 380	1500/3000	200/380
УКМ-02 (М-80) УКМ-02-03 (М-80М)	АИР71В4	0,75	1	3-фаз., 380	1500	200
УКМ-02 (М-80)-220 УКМ-02-01 УКМ-02-03 (М-80М)-220	АИРУТ71В4	0,75	1	1-фаз., 220	1500	200
УКМ-04 (М-300) УКМ-05 (М-400) УКМ-05-01 (М-300М)	АИР80В4	1,5	1,8	3-фаз., 380	1500	240
УКМ-12 (М-250)	АИР80В4	1,5	1,8	3-фаз., 380	1500	200
УКМ-08	АИР80А4	1,1	1,5	3-фаз., 380	1500	200
УКМ-09	АИР71А2	0,75	1	3-фаз., 380	3000	380
УКМ-13 (МПП-230)	АИР80А2	1,5	1,8	3-фаз., 380	3000	380
УКМ-03 (ПМФ-К)	АИР80В6	1,1	1,5	3-фаз., 380	1000	140

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