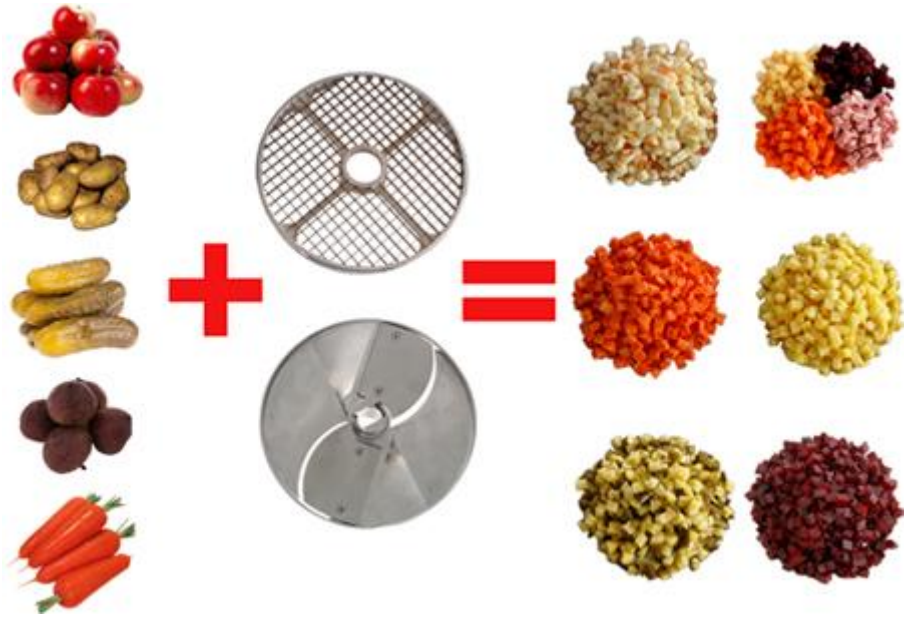
МАШИНЫ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ ОВОЩЕЙ МПО-1

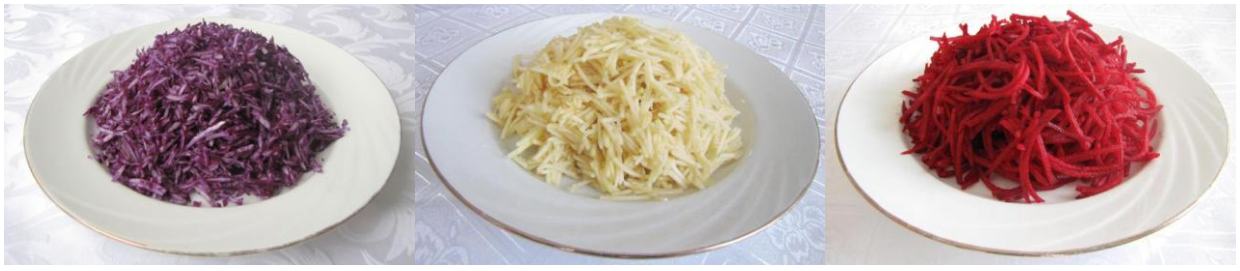
Машины предназначены для протирки вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, жидких каш, гороха, фасоли, яблок, творога и т.д.), нарезки сырых и вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, лука, репы, брюквы, огурцов, томатов и т.д.) на частицы различной геометрической формы, тонкого измельчения картофеля, моркови, а также шинковки капусты.

Внимание наш новый диск в работе!
Комплект дисков для нарезки кубиками (нож+решетка) используется для нарезки сырых плотных овощей (картофель, морковь, свекла, редис, огурцы в т.ч. маринованные) для рагу и начинки мучных изделий вместе с рубленым мясом и луком, а также для нарезания болгарского перца и моркови для риса с овощами.

Кубики 10х10х10 мм обычно используются для овощных и фруктовых салатов, в т.ч. для нарезания вареных картофеля, моркови, свеклы, яблок, груш и др. овощей и фруктов. Эти же размеры позволяют нарезать вареную колбасу с однородной консистенцией.



Внимание наш новый диск в работе!
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 предназначены для эксплуатации на предприятиях общественного питания и малых предприятиях по переработке овощей.

Машины для переработки овощей МПО-1 производятся в соответствии с требованиями стандарта СТБ ISO 9001-2009, имеют белорусский и российский (сторона 1, сторона 2) сертификаты соответствия и ДЕКЛАРАЦІЮ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ ПРОДУКЦІЇ ВИМОГАМ ТЕХНІЧНИХ РЕГЛАМЕНТІВ, Сертификат соответствия директивам Евросоюза - CE и Сертификат на знак безопасности B.

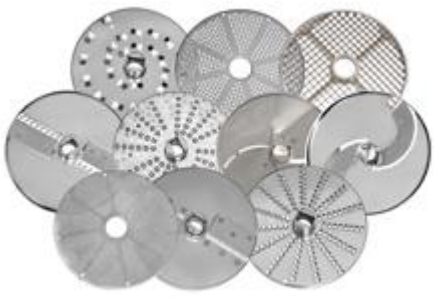
Сертификат соответствия Таможенного союза.

Основные отличительные особенности машин МПО-1 от ранее выпускаемых машин МПР-350М следующие:

- рабочая камера изготовлена из алюминия и объединена с несущим корпусом, на котором крепятся все основные узлы машины;
- применён двигатель бескорпусного исполнения, что позволило уменьшить габариты машины и снизить её вес;
- передача момента от двигателя на рабочий вал осуществляется одним поликлиновым ремнём, что упростило узел натяжения ремня;
- применение гладкого ведомого шкива позволило избежать точной выставки ручьёв ведущего шкива, что упрощает сборку машины.

Машины выпускаются в 4-х исполнениях:

- МПО-1 - для нарезки сырых и вареных овощей, тёрки картофеля и моркови, протирки вареных продуктов (базовое исполнение) с полным набором рабочих дисков для резки (6 наименований) и приспособлений для резки и протирки;



- МПО-1-01 - для протирки вареных продуктов (без приспособления и без сменных рабочих дисков для резки);
- МПО-1-02 - для нарезки сырых и вареных продуктов (без приспособления для протирки и без дисков для протирки);
- МПО-1-03 - для нарезки сырых и вареных продуктов приводом на 220 В (без приспособления для протирки и без дисков для протирки).

Основные технические характеристики машин

Наименование параметра	Исполнение машины			
	МПО-1	МПО-1-01	МПО-1-02	МПО-1-03
Производительность, кг/ч, не менее:				
- при нарезке сырого картофеля кружочками(ломтиками) толщиной 10 мм	350	-	350	350
- при протирке картофеля	600	600	-	-
Количество видов нарезки	8	-	8	8
Количество видов протирки	2	2	-	-
Мощность установленного двигателя, кВт	0,75	0,75	0,55	0,55
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,0	1,0	0,82	0,8
Питающая электросеть:				
- род тока	трёхфазный, переменный			однофазный переменный
- номинальное напряжение, В	380			220
- частота тока, Гц	50			50
Габаритные размеры, мм, не более:				
длина	490	490	490	490
ширина	300	300	280	280
высота	720	700	720	720
Масса, кг, не более	30	28,9	29,3	29,3

Производительность машины в зависимости от вида обработки

Виды переработки, виды и размеры нарезки	Производительность, кг/ч, не менее
Нарезка:	
картофеля кружочками (ломтиками) толщиной 10 мм	350
кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм	100
соломкой сечением 4х3 мм	110
брусочками сечением 5х10 мм	200
кубиками 10х10х10 мм	250
свеклы кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм	100
соломкой сечением 4х3 мм	110
моркови кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм	100
соломкой сечением 1,3х3,5 мм	100
соломкой сечением 4х3 мм	110
соломкой сечением 2х2 мм	150
репы, брюквы кружочками (ломтиками) толщиной 2 мм	100
соломкой сечением 4х3 мм	110
огурцов свежих и соленых соломкой сечением 4х3 мм	110
лука репчатого кольцами (полукольцами) толщиной 2 мм	100
Тонкое измельчение:	
картофеля	120
моркови	60

Шинковка:	
капусты толщиной 2 мм	220
Протирка на диске с отверстиями диаметром 4 мм:	
варёного картофеля	600
вареных гороха, фасоли	300
вареных моркови, свеклы (после измельчения на диске терочном)	100
жидких крупяных каш	300
творога	300
яблок печеных	400
тыквы	400
Протирка на диске с отверстиями диаметром 1,5 мм:	
жидких крупяных каш	150

Состав и комплектация машин сменными рабочими органами

Состав изделия	МПО-1	МПО-1-01	МПО-1-02	МПО-1-03	Примечание
Привод 00.00.00	1	1	1		380В
Привод 00.00.00-01				1	220В
Приспособление для протирки 03.00.00 с ротором 08.00.00 и диском протирочным д.4 мм 00.00.04 и приспособлением 02.00.00	1	1			
Приспособление для резки 04.00.00 с ножом комбинированным 5х10 мм 14.00.00 и приспособлением 03.00.00	1		1	1	
Опора МИМ-300.24.000	4	4	4	4	
Комплект сменных рабочих органов:					
1. Решетка ножевая 10х10 04.03.00 (используется вместе с ножом дисковым 10 мм)	1		1	1	покупается отдельно
2. Нож дисковый 10 мм 04.06.00 (используется вместе с решеткой ножевой 10х10)	1		1	1	покупается отдельно
3. Нож комбинированный 5х10 мм 14.00.00	1		1	1	
4. Нож дисковый 2 мм 10.00.00	1		1	1	
5. Диск терочный 1,3х3,5 мм 11.00.00	1		1	1	
6. Диск тонкого измельчения (для драников) 12.00.00	1		1	1	
7. Диск шинковочный 4х3мм 13.00.00	1		1	1	
8. Нож для нарезки соломкой 2х2мм (по-корейски) 16.00	1		1	1	покупается отдельно
9. Диск протирочный d 1,5мм 00.00.05	1	1			покупается отдельно
10. Диск протирочный d 4 мм 00.00.04	1	1			

Комплект принадлежностей:					
прочистка МПР-350М.00.00.10	1		1	1	
лопатка МЭБ-1.00.50	1	1			
толкатель МПР-350М.03.00.04	1		1	1	
толкатель МПР-350М.03.00.04-01	1		1	1	
Комплект монтажных частей:					
выключатели ВА 47-29 «С»; 50 Гц 3 полюса 380В, 3А 3 полюса 380В, 2А 2 полюса 220В, 5А	1	1	1	1	комплектуется заказчиком
Комплект тары:					
ящик упаковочный	1	1	1	1	
ящик для комплектов	1		1	1	
Документация:					
руководство по эксплуатации МПО-1 РЭ	1	1	1	1	
памятка по обращению с машинами типа МПО-1(Д1)	1	1	1	1	
инструкция по технике безопасности МПО-1(Д2)	1	1	1	1	

Сменные рабочие органы для нарезки овощей

Набор(решетка+нож) для нарезки кубиками 10х10х10

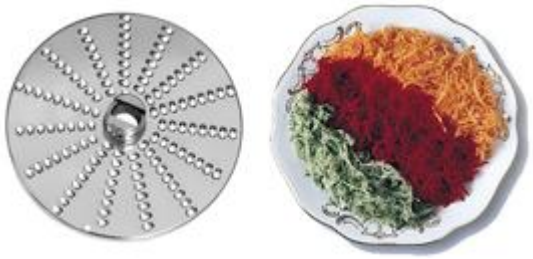
Решетка ножевая 10х10
МПО-1.04.03.00

Нож дисковый 10мм
МПО-1.04.06.00

Диск шинковочный МПР-350М.13.00.00
(нарезка соломкой 4х3 мм)

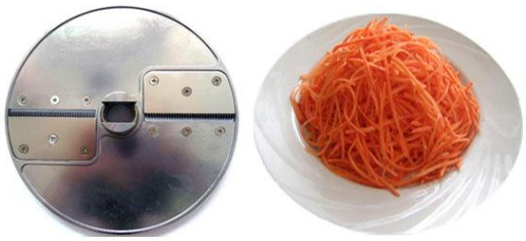
Диск тонкого измельчения МПР-350М.12.00.00
(для драников)

Нож комбинированный МПР-350М.14.00.00
(нарезка брусочками 5х10 мм)



Диск тёрочный МПР-350М.11.00.00
(нарезка размером 1,3х3,5 мм)

Нож дисковый МПР-350М.10.00.00
(нарезка ломтиками толщиной 2 мм)



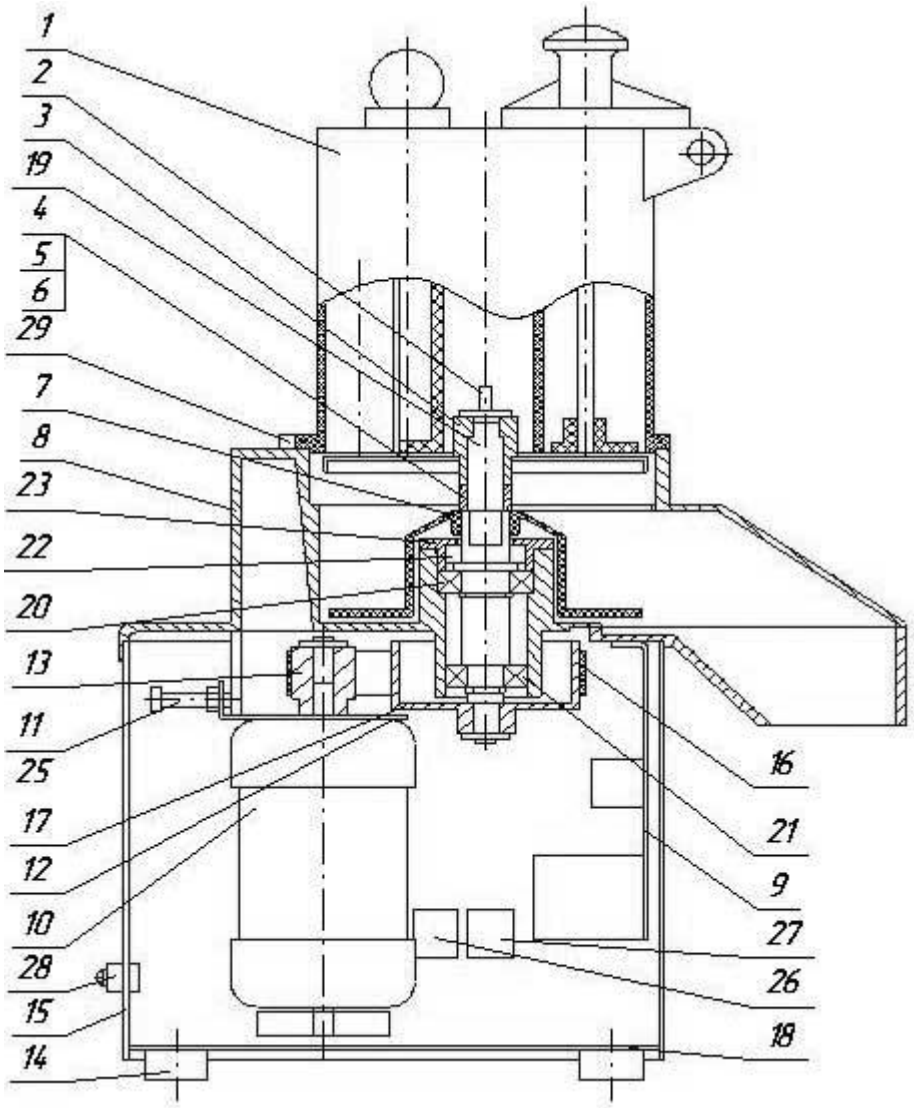
Нож для нарезки соломкой МПО-1.04.16.00
(нарезка по-корейски размером 2х2 мм)

Сменные рабочие органы для протирки продуктов

Диск протирочный МПР-350М.00.00.04
с отверстиями диаметром 4 мм

Диск протирочный МПР-350М.00.00.05
с отверстиями диаметром 1,5 мм

Устройство машин для переработки овощей МПО-1



1-Приспособление для нарезки; 2-Винт специальный; 3-Сменные рабочие органы; 4-Втулка; 5-Гайка регулировочная; 6-Контргайка; 7-Сбрасыватель; 8-Корпус с рабочей камерой; 9-Кронштейн; 10-Электродвигатель; 11-Болт натяжения; 12-Плита; 13,17-Шкивы; 14-Опора; 15-Кожух; 16-Ремень поликлиновой; 18,24-Крышки; 19-Вал; 20-Подшипник 180206; 21-Подшипник 180205; 22-Манжета; 23-Крышка; 25-Гайка; 26-Кнопка "Пуск"; 27-Кнопка "Стоп"; 28-Заземление; 29-Упор.