

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (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://beltorgmash.nt-rt.ru> || эл. почта: bhg@nt-rt.ru

Технические характеристики

МАШИНЫ КАРТОФЕЛЕОЧИСТИТЕЛЬНЫЕ МОК-150У И МОК-300У





Детализировка МОК-150У, МОК-300У

Перечень деталей МОК-150У, МОК-300У

Предназначены для очистки картофеля и корнеплодов (свекла, морковь) от кожуры на предприятиях общественного питания и торговли. Выполнены в напольном варианте с **облицовкой из нержавеющей стали**.

С ноября 2016 года картофелечистка МОК-150У и картофелечистка МОК-300У изготавливаются **с новой дверцей разгрузочного люка, новым механизмом запирания и комплектуется новым абразивным диском** изготовленным из высокопрочного, малоизнашивающегося материала. Следует отметить, что новый **абразивный диск не требует балансировки**.



Выпускаются в исполнении УХЛ4 по ГОСТ 15150-69 для эксплуатации при температуре от плюс 1 до плюс 35 °С.

Машины очистки овощей МОК-150У и МОК-300У производятся в соответствии с требованиями стандарта СТБ ISO 9001-2009, имеют белорусский и российский (сторона 1, сторона 2) сертификаты соответствия, ДЕКЛАРАЦИЮ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ ПРОДУКЦІЇ ВИМОГАМ ТЕХНІЧНИХ РЕГЛАМЕНТІВ и Сертификат соответствия директивам Евросоюза - СЕ и Декларацию о соответствии единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям, Сертификат соответствия Таможенного союза.

Картофелечистки МОК-150У и МОК-300У были **созданы специально для рынка Евросоюза в соответствии с европейскими требованиями** и уже положительно себя зарекомендовали среди европейских покупателей.

Основные отличительные особенности машин очистки овощей МОК-150У и МОК-300У от ранее выпускаемых машин очистки овощей МОО-1/МОО-1-01:

Боковой сливной патрубком (**выполнен из нержавеющей стали**), что позволяет устанавливать под него мезгосборник (**выполнен из нержавеющей стали**), который поставляется в комплекте.

Встроенное **реле времени**, позволяющее устанавливать **режим оптимальной очистки и экономить электроэнергию**.

Уменьшена габаритная высота машин, что **повышает их устойчивость при работе**.

Основные технические характеристики машин

Наименование параметра	Значение показателя	
	МОК-300У	МОК-150У
Производительность кг/ч, не менее *	300	150

Наименование параметра	Значение показателя	
	МОК-300У	МОК-150У
Степень очистки продукта, %, не менее*	90	90
Количество одновременно загружаемого продукта (картофеля), кг, не более*	10	7
Величина отходов картофеля при очистке, %, не более*	20	20
Количество дисков в комплекте с машиной, шт.	2	2
Номинальная потребляемая мощность, кВт, не более	0,75	0,51
Установленная мощность, кВт	0,55	0,37
Габаритные размеры, мм, не более:		
длина	500	500
ширина	480	480
высота	850	800
Питающая электросеть:		
род тока	трехфазный переменный	
номинальное напряжение, В	380	
частота тока, Гц	50	
Расход холодной воды, л/кг, не более	1,0	1,0
Общая продолжительность цикла обработки (с учетом загрузки и выгрузки), мин, не более	2,0	2,0

Наименование параметра	Значение показателя	
	МОК-300У	МОК-150У
Масса, кг, не более	36	35
Удельная энергоёмкость, кВт кг ⁻¹ ч, не более**	0,0025	0,0034
Удельная материалоемкость, кг кг ⁻¹ ч, не более**	0,16	0,31

Производительность машин проверяется при 90% полностью очищенного картофеля. Очищенным считается клубень, у которого кожура сохраняется в углублениях, а на остальной поверхности клубня имеется не более трех участков с кожурой, наибольший размер которых от 1 до 3 мм.

Устройство и работа машин очистки овощей МОК-150У и МОК-300У

Работа машин основана на снятии кожуры с картофеля и других корнеплодов путём механического воздействия очищающих рабочих органов.

Процесс очистки состоит в механическом воздействии на продукт рабочих органов (чаши абразивной и внутренней камеры с отверстиями) и воды. Мезга удаляется через отверстия на дне машины по сливному патрубку в канализацию напрямую или через мезгосборник. Мезгосборник устанавливается под сливным патрубком машины. Необходимо периодически в процессе работы очищать сетку мезгосборника.

Рукояткой реле времени выставить необходимое время цикла работы. Включение машины производится нажатием кнопки "Пуск". Затем включается вода. Через крышку в воронке загружается предварительно вымытый продукт. Степень очистки определяется визуально. После очистки следует, не выключая машину, отключить воду, открыть дверцу, и продукт, под воздействием центробежной силы выгрузится по лотку в подготовленную ёмкость. Очищенный продукт подвергается доочистке (удаление "глазков" и оставшейся кожуры) вручную.

Место установки машины должно гарантировать сохранность и обеспечивать удобство работы при её эксплуатации и техническом обслуживании, а также должно соответствовать санитарным нормам, требованиям пожарной безопасности и техники безопасности, а также монтажной схемы.

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (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