

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](mailto:bhg@nt-rt.ru)

## Технические характеристики

### 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 новый диск в работе!**

Сегодня картошка фри – уже интернациональное блюдо, популярное во всех уголках мира. Простое в приготовлении, очень аппетитное и вкусное, сытное и недорогое по себестоимости оно просто не могло не снискать славы среди любителей вкусно покушать. С «01» января 2017 года в комплектацию машины для переработки овощей МПО-1 войдут новые диск и решетка, т.е. добавиться новый вид нарезки – брусочки сечением 10x10мм или «картофель фри».



**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 рубленным мясом и луком, а также для нарезания болгарского перца и моркови для риса с овощами.

Кубики 10x10x10 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.



**Нож для нарезки соломкой 2x2** 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 Таможенного союза, Сертификат соответствия директивам Евросоюза - СЕ.

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 - при протирке картофеля	350 600	- 600	350 -	350 -
Количество видов нарезки	9	-	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 - номинальное напряжение, В - частота тока, Гц	трёхфазный, переменный 380 50			однофазный переменный 220 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	33	29	29,5	29,5

### Состав и комплектация машин сменными рабочими органами

Состав изделия	Количество, шт.				Примечание
	МПО-1	МПО-1-01	МПО-1-02	МПО-1-03	
Привод МПР-300.00.00.00	1	1			380В
Привод МПР-300.00.00.00-01				1	220В
Привод МПР-300.00.00.00-02			1		380В
Приспособление для протирки МПР-350М.02.00.00 с ротором лопастным МПР-350М.08.00.00 и диском протирочным с отверстиями диаметром 4 мм МПР-350М.00.00.04	1	1			
Приспособление для резки МПР-350М.03.00.00 с ножом комбинированным 5x10 мм МПР-350М.14.00.00	1		1	1	

**Комплект сменных рабочих органов:**

нож дисковый 2 мм МПР-350М.10.00.00	1		1	1	
диск терочный МПР-350М.11.00.00	1		1	1	
диск тонкого измельчения МПР-350М.12.00.00	1		1	1	
диск шинковочный 4х3мм МПР-350М.13.00.00	1		1	1	
нож дисковый 10 мм МПО-1.04.06.00	1		1	1	
решетка ножевая 10х10 мм МПО-1.04.03.00	1		1	1	
нож для нарезки соломкой 2х2мм МПО-1.04.16.00	1		1	1	
диск протирочный 1,5мм МПР-350М.00.00.05	1	1			
решетка ножевая 10 мм МПР-350У.07.00.00	1				
нож для нарезки 10 мм МПР-350У.08.00.00	1				
<b>Комплект принадлежностей:</b>					
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	
съемник МПО-1.00.00.13	2	2	2	2	
<b>Комплект монтажных частей:</b>					
выключатели ВА 47-29 «С»; 50 Гц					
3 полюса 400В, 2,5А	1	1			Комплектуется заказчиком
3 полюса 400В, 2А			1		
2 полюса 230В, 5А				1	
Кабель Н05VV5-F 5G1 (для подсоединения машины к автоматическому выключателю)	3,2	3,2	3,2		
Кабель Н05VV5-F 3G1 (для подсоединения машины к автоматическому выключателю)				3,2	
<b>Комплект тары:</b>					
ящик упаковочный	1	1	1	1	
ящик для комплектов	1		1	1	
<b>Документация:</b>					

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	

**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](mailto:bhg@nt-rt.ru)