

# MPS, MSY, INOX

## По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
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  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48

Россия +7(495)268-04-70

Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
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  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73

Киргизия +996(312)-96-26-47

Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Саранск (8342)22-96-24  
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

Казахстан +7(7172)727-132

Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35  
Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93



## MPS010 – Машина для чистки картофеля

Оборудование для приготовления теста и обработки овощей

Корпус машины изготовлен из листа из нержавеющей стали AISI 304 18/8, и ее форма была упрочнена специальным формообразующим процессом.

Имеется полностью автоматизированная система управления и электронная программная карта. Если верхняя крышка откроется во время работы, система безопасности выдаст предупреждение, остановив таймер и мотор.

Конструкция машины сделана таким образом, что она предотвращает любой контакт с движущимися частями во время работы.

Имеется предохранительный выключатель, прекращающий работу в случае чрезвычайной ситуации или блокирующий при использовании машины неавторизованными людьми

Загруженный картофель размягчается через вход для воды, соединенный с машиной, поэтому производится очистка с небольшими потерями. (8-15%)

Можно произвести очистку лука, заменив вращающийся лоток для отшелушивания (НОК г / ч, 5 кг / время).

Благодаря соответствующему редуктору и управлению скоростью производится стабильная работа с низким уровнем шума, не вредящая картофелю и луку.

В зависимости от типа и размера картофеля, можно отрегулировать время очистки с помощью панели управления.

Подложка и вращающийся лоток для отшелушивания покрыты карборундом в соответствии со стандартами.

Имеется специальная разгрузочная крышка, которая используется для выгрузки картофеля в соответствующий контейнер во время работы.

Пластиковые дренажные трубы с внутренним диаметром 60 мм.

Загрузочная емкость для картофеля: 10 кг

Мощность очистки картофеля: 225 кг (в час)

Загрузочная емкость для лука: 5 кг

Мощность очистки лука: 110 кг (в час)

Время очистки: 1 – 1,2 мин.

Мощность мотора: 0,37 кВт

Электрический вход: 380-400 В 3N AC 50-60 Гц

Габаритные размеры: 420 \* 670 \* 910 мм.

Вес нетто: 49 кг



## MPS011 – Машина для чистки картофеля

Оборудование для приготовления теста и обработки овощей

Корпус машины изготовлен из листа из нержавеющей стали AISI 304 18/8, и ее форма была упрочнена специальным формообразующим процессом.

Имеется полностью автоматизированная система управления, электронная программная карта и сенсорная панель управления.

Если верхняя крышка откроется во время работы, система безопасности выдаст предупреждение, остановив таймер и мотор.

Конструкция машины сделана таким образом, что она предотвращает любой контакт с движущимися частями во время работы.

Имеется предохранительный выключатель, прекращающий работу в случае чрезвычайной ситуации или блокирующий при использовании машины неавторизованными людьми

Загруженный картофель размягчается через вход для воды, соединенный с машиной, поэтому производится очистка с небольшими потерями. (8-15%)

Можно произвести очистку лука, заменив вращающийся лоток для отшелушивания (НОК г / ч, 5 кг / время).

Благодаря соответствующему редуктору и управлению скоростью производится стабильная работа с низким уровнем шума, не вредящая картофелю и луку.

В зависимости от типа и размера картофеля, можно отрегулировать время очистки с помощью панели управления.

Подложка и вращающийся лоток для отшелушивания покрыты карборундом в соответствии со стандартами.

Имеется специальная разгрузочная крышка, которая используется для выгрузки картофеля в соответствующий контейнер во время работы.

Пластиковые дренажные трубы с внутренним диаметром 60 мм.

Загрузочная емкость для картофеля: 10 кг

Мощность очистки картофеля: 225 кг (в час)

Загрузочная емкость для лука: 5 кг

Мощность очистки лука: 110 кг (в час)

Время очистки: 1 – 1,2 мин.

Мощность мотора: 0,37 кВт

Электрический вход: 380-400 В 3N AC 50-60 Гц

Габаритные размеры: 420 \* 670 \* 910 мм.

Вес нетто: 49 кг



## MPS025 – Машина для чистки картофеля

Оборудование для приготовления теста и обработки овощей

Корпус машины изготовлен из листа из нержавеющей стали AISI 304 18/8, и ее форма была упрочнена специальным формообразующим процессом.

Имеется полностью автоматизированная система управления и электронная программная карта. Если верхняя крышка откроется во время работы, система безопасности выдаст предупреждение, остановив таймер и мотор.

Конструкция машины сделана таким образом, что она предотвращает любой контакт с движущимися частями во время работы.

Имеется предохранительный выключатель, прекращающий работу в случае чрезвычайной ситуации или блокирующий при использовании машины неавторизованными людьми

Загруженный картофель размягчается через вход для воды, соединенный с машиной, поэтому производится очистка с небольшими потерями. (8-15%)

Благодаря соответствующему редуктору и управлению скоростью производится стабильная работа с низким уровнем шума, не вредящая картофелю.

В зависимости от типа и размера картофеля, можно отрегулировать время очистки с помощью панели управления.

Подложка и вращающийся лоток для отшелушивания покрыты карборундом в соответствии со стандартами.

Имеется специальная разгрузочная крышка, которая используется для выгрузки картофеля в соответствующий контейнер во время работы.

Пластиковые дренажные трубы с внутренним диаметром 60 мм.

Загрузочная емкость для картофеля: 25 кг

Мощность очистки картофеля: 500 кг (в час)

Время очистки: 1 – 1,2 мин.

Мощность мотора: 0,37 кВт

Электрический вход: 380-400 В 3N AC 50-60 Гц

Габаритные размеры: 510\*700\*1100 мм.

Вес нетто: 68 кг



## MSY 101 – Машина для мойки овощей / ЭЛЕКТРОННАЯ

Оборудование для приготовления теста и обработки овощей

Корпус машины изготовлен из нержавеющей стали AISI304 18/8 Cr-Ni.

Имеется полностью автоматизированная система управления и электронная программная карта.

Конструкция машины сделана таким образом, что она предотвращает любой контакт с движущимися частями во время работы.

Машина может выполнять и мойку, и сушку.

Имеется рычаг регулировки потока, который контролирует скорость вращения продукта, и система фильтрации, которая предотвращает засорение грубыми отходами.

Обеспечивается гигиеничная мойка благодаря обновлению воды с интервалом в 2 минуты.

Имеется предохранительный выключатель, который автоматически приостанавливает работу при открытии крышки.

Имеется предохранительный выключатель, прекращающий работу в случае чрезвычайной ситуации или блокирующий при использовании машины неавторизованными людьми

Уровень воды в промывочном баке автоматически регулируется с помощью прессостата.

Желаемая операция мойки может быть выполнена вручную с помощью распылителя.

Корзины для мытья и сушки были изготовлены из нержавеющей стали AISI 304 и покрыты пластиком, отвечающим всем стандартам гигиены.

Корзины для мытья и сушки могут быть легко установлены и сняты, изготовлены из оргстекла.

Емкость мойки: 4-20 кг

Емкость сушки: 4-10 мин.

Время сушки: 4-10 мин

Время мойки: 2-4 мин

Емкость бака: 70 л

Вход воды: ¾ "

Сброс: ½ "

Электрический вход: 380-400 В 3N AC 50-60 Гц

Размеры: 1200 \* 600 \* 950 мм.

Вес нетто 136 кг



## INOX 2002– Мясорубка

Оборудование для приготовления теста и обработки овощей

---

Корпус устройства выполнен из литого алюминия. Передняя крышка коробки передач выполнена из чугуна для предотвращения окисления и износа подшипников.

Верхняя часть, корпус, кольца и ножи изготовлены из нержавеющей стали AISI304 18/8 Cr-Ni.

Соответствует стандартам CE.

Насадка для защиты рук, изготовленная из нержавеющей стали AISI 304, размещена на верхнем лотке машины.

Выпускная полость для мяса (бочка) легко крепится и отсоединяется для облегчения чистки.

Ключ из нержавеющей стали доступен для завинчивания и отвинчивания кольца (гайки), а также для прикрепления-отсоединения выпускной полости для мяса.

Кнопки «Вперед - Назад - Стоп» (в экстренных случаях).

В некоторых моделях имеется система охлаждения, предотвращающая потемнение мяса и неприятный запах.



## INOX 2000– Мясорубка

Оборудование для приготовления теста и обработки овощей

Корпус устройства выполнен из литого алюминия. Передняя крышка коробки передач выполнена из чугуна для предотвращения окисления и износа подшипников.

Верхняя часть, корпус, кольца и ножи изготовлены из нержавеющей стали AISI304 18/8 Cr-Ni.

Соответствует стандартам CE.

Насадка для защиты рук, изготовленная из нержавеющей стали AISI 304, размещена на верхнем лотке машины.

Выпускная полость для мяса (бочка) легко крепится и отсоединяется для облегчения чистки.

Ключ из нержавеющей стали доступен для завинчивания и отвинчивания кольца (гайки), а также для прикрепления-отсоединения выпускной полости для мяса.

Кнопки «Вперед - Назад - Стоп» (в экстренных случаях).

В некоторых моделях имеется система охлаждения, предотвращающая потемнение мяса и неприятный запах.



## **INOX 2008 – Мясорубка**

Оборудование для приготовления теста и обработки овощей

Корпус устройства выполнен из литого алюминия. Передняя крышка коробки передач выполнена из чугуна для предотвращения окисления и износа подшипников.

Верхняя часть, корпус, кольца и ножи изготовлены из нержавеющей стали AISI304 18/8 Cr-Ni.

Соответствует стандартам CE.

Насадка для защиты рук, изготовленная из нержавеющей стали AISI 304, размещена на верхнем лотке машины.

Выпускная полость для мяса (бочка) легко крепится и отсоединяется для облегчения чистки.

Ключ из нержавеющей стали доступен для завинчивания и отвинчивания кольца (гайки), а также для прикрепления-отсоединения выпускной полости для мяса.

Кнопки «Вперед - Назад - Стоп» (в экстренных случаях).

В некоторых моделях имеется система охлаждения, предотвращающая потемнение мяса и неприятный запах.

**По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:**

Алматы (7273)495-231  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
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  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48

Россия +7(495)268-04-70

Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
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  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73

Киргизия +996(312)-96-26-47

Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Саранск (8342)22-96-24  
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

Казахстан +7(7172)727-132

Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35  
Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93