

**Машина картофелеочистительная  
Abat МКК-150-01**



(Цена со склада в г.Москва)

**81 278 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Машина картофелеочистительная кухонная типа МКК-150-01 предназначена для очистки картофеля и корнеплодов от кожуры на предприятиях общественного питания. Корпус машины МКК-150-01 выполнен полностью из высококачественной полированной нержавеющей стали – как снаружи, так и внутри, что очень важно для изделия, находящегося в постоянном контакте с водой. Степень защиты корпуса от попадания влаги соответствует стандарту IP 23. В нижней части корпуса находится мощный двигатель закрытого типа, рассчитанный на долгосрочную работу и полностью защищенный от попадания влаги. Степень защиты двигателя от попадания влаги соответствует стандарту IP 54. Благодаря стеклянной крышке процесс очистки всегда находится под контролем и степень очистки корнеплодов можно легко определить визуально. Простой и удобный механизм открывания и фиксации крышки

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	1836
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	465x700x1100
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	0,55
Мезгосборник	есть
Загрузка продукта, кг	10
Производительность, кг/час	150
Материал рабочей поверхности	Нержавеющая сталь
Подключение к водопроводу	есть
Вес нетто, кг	55
Вес в упаковке, кг	63
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	570x760x1190
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Код производителя	41000209878
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

делает процесс загрузки корнеплодов комфортным и быстрым. Абразивным материалом покрыт не только вращающийся диск, но и стенки рабочей камеры. Используемый в конструкции картофелеочистительной машины МКК-150-01 абразив не размокает и прослужит Вам целый год даже при интенсивной эксплуатации изделия 7 дней в неделю. Для лучшего перемешивания и промывания корнеплоды непрерывно поливаются водой через разбрызгиватель. Включение машины производится путем поворота таймера. Выгрузка продукта производится под воздействием центробежной силы. Кожура и вода удаляются через отверстие на дне станины по сливному шлангу и попадают в мезгосборник. Вода удаляется через сливное отверстие на дне поддона, а кожура остается в самом мезгосборнике, не засоряя канализацию. Подставка и мезгосборник картофелеочистительной машины МКК-150-01 также полностью выполнены из полированной нержавеющей стали. Никаких специальных навыков для работы с картофелеочистительной машиной МКК-150-01 не требуется. Вам всего лишь нужно загрузить корнеплоды в рабочую камеру, плотно закрыть крышку, открыть кран подачи воды, уже входящий в комплект поставки, и установить время обработки. После окончания обработки необходимо закрыть кран подачи воды и открыть крышку. При открывании крышки бесконтактный датчик блокирует работу электродвигателя. При закрытии крышки работа возобновляется. Откройте разгрузочный люк и поверните ручку таймера – клубни сами скатятся в подставленную емкость. Благодаря трамплинам на абразивном диске и стенках рабочей камеры Вы сможете очистить от кожуры не только картофель, но и морковь, свеклу, лук и другие корнеплоды. Процесс их обработки ничем не отличается от стандартного процесса очистки картофеля. Для очистки следующей порции корнеплодов поверните ручку таймера в исходное положение и нажмите и отпустите кнопку «Старт». За один цикл работы картофелеочистительной машины МКК-150-01 возможно обработать до 10 кг корнеплодов, за час – до 150 кг. При этом изделие потребляет не более 0,55 кВт в час.