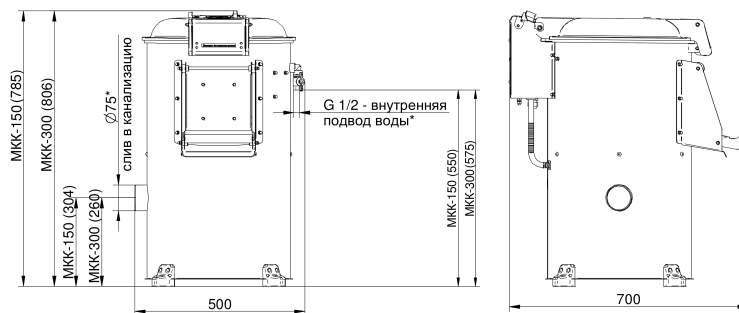


## Машины картофелеочистительные кухонные типа МКК



### Машины картофелеочистительные кухонные типа МКК-150 МКК-300

предназначены для очистки картофеля и корнеплодов от кожуры на предприятиях общественного питания. Корпус машины выполнен из высококачественной нержавеющей стали. Машина состоит из:

- пульта управления;
- привода;
- рабочей камеры;
- станины;

Процесс очистки состоит в механическом воздействии на продукт рабочими органами (абразивного диска и внутренней камеры, которая также состоит из абразивного материала) и воды. После очистки мезга через сливной патрубок сливается в канализацию.

Включение машины производится путем поворота таймера. Затем включается вода.

Через крышку загружается продукт. Выгрузка продукта производится через разгрузочный люк, под воздействием центробежной силы.

Простой и удобный механизм открывания и фиксации крышки делает процесс загрузки корнеплодов комфортным и быстрым. Благодаря стеклянной крышке процесс очистки всегда находится под контролем и степень очистки корнеплодов легко определить визуально. Машина оснащена функцией "блокировки открытия крышки". Анкерное крепление к полу.

Наименование	МКК-150	МКК-300
Код	9878	9884
Номинальное напряжение, В	3N/PE400	
Род тока, Гц	50	
Номинальная потребляемая мощность машины, кВт	0,55	0,75
Максимальная разовая загрузка (картофель), кг, не более	10	17
Время обработки, мин, не более	2	
Габаритные размеры, мм, не более		
- длина	500	500
- ширина	700	700
- высота	785	806
Масса, кг	50	55