

# МАШИНА ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ

МКО-50

## ОСОБЕННОСТИ


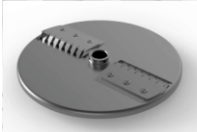

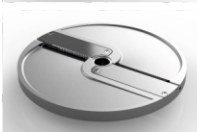


- корпус выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали
- откидная крышка и толкатели изготовлены из пищевого алюминия
- предусмотрены два способа загрузки продуктов
- после запуска мотор овощерезки самостоятельно останавливается после обработки каждого овоща или фрукта и автоматически возобновляет свою работу при следующем опускании ручки толкателя
- имеются 4 ножа и ножевая решетка из стали



Параметры	МКО-50
Код изделия	9877
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,5
Номинальное напряжение, В	400
Максимальная производительность, кг/ч	250
Диаметр загрузочной горловины, мм	52
Габаритные размеры, мм	485x292x525
Масса, кг	21

# МАШИНА ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ

МКО-50

Код	Вид рабочего органа	Вид нарезки	Перерабатываемые продукты
11483	 Нож S=2 мм	Кружочки (ломтики) толщиной 2 мм	Картофель, капуста, репа, морковь, огурцы свежие и соленые, брюква, лук репчатый, свекла, перец, баклажаны, яблоки, груши
11707	 Нож комбинированный	Брусочки сечением 10x10 мм	Картофель, капуста, брюква, свекла, перец, морковь, баклажаны
11489	 Терка крупная	Соломка сечением 4,5x3 мм	Картофель, морковь, огурцы, лук репчатый, свекла
50420	 Нож для нарезки соломкой 4x2 мм	Соломка сечением 4x2 мм	Картофель, морковь, огурцы, лук репчатый, свекла
50418	 Нож S=10 мм	Ломтики 10x10 мм	Картофель, огурцы
11486	 Решетка ножевая	Кубики 10x10x10 мм	Морковь, кабачки, свекла, брюква

