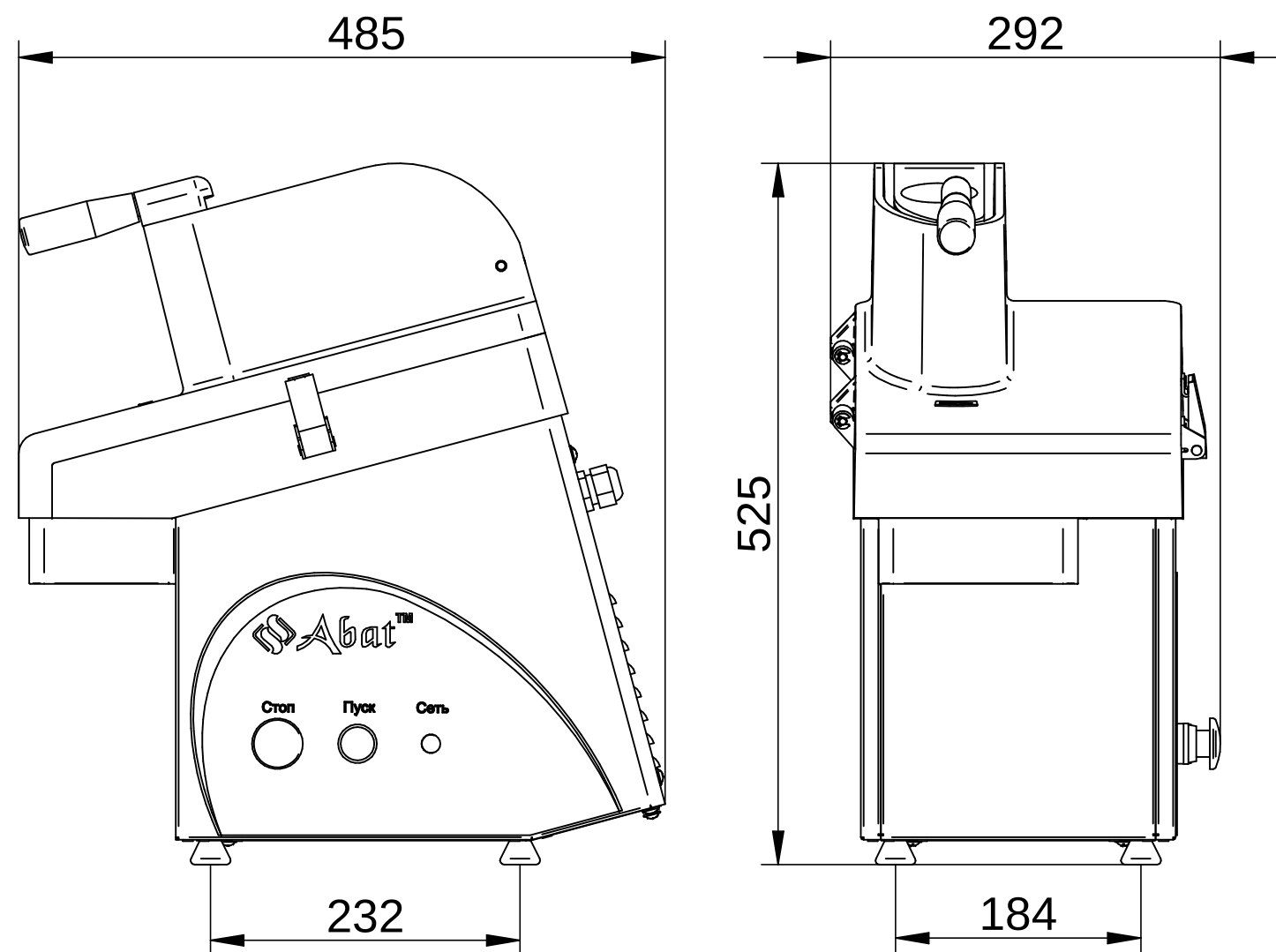




№	Наименование параметра	Величина параметра
1	Номинальная мощность машины, кВт	0,75
2	Номинальное напряжение, В	400
3	Производительность, кг/ч, не менее - брусочки 10x10 мм; - кружочки (ломтики) толщиной 2 мм; - соломка сечением 4,5x3 мм; - соломка сечением 4x2 мм; - кубики 10x10x10 мм	250 100 130 130 150
4	Масса, кг., не более	21

Машина кухонная овощерезательная МКО-50 предназначена для нарезки и шинкования сырых и вареных овощей и фруктов на предприятия общественного питания. Корпус, откидная крышка и толкатель изготовлены из пищевого алюминия, корпус из высококачественной нержавеющей стали. Привод машины позволяет осуществлять обработку продуктов либо через серповидную загрузочную воронку, либо через круглое отверстие диаметром 52 мм для вытянутых овощей и фруктов (огурцов, бананов и т.д.). После нажатия кнопки "Пуск" и обработки одного овоща или фрукта двигатель автоматически останавливается и возобновляет работу при следующем опускании ручки толкателя. Машина имеет регулируемую по высоте ножку.

В стандартную комплектацию машины входят:

- диск для нарезки ломтиками 2 мм;
- диск для нарезки брусочками 10x10 мм;
- диск шинковочный для нарезки соломкой 4,5x3 мм;
- диск для нарезки соломкой сечением 4x2 мм;
- диск для нарезки ломтиками 10 мм;
- решетка ножевая для нарезки кубиками 10x10x10 мм.

Виды нарезки: брусочки 10x10 мм, ломтики (кружочки) толщиной 2 мм, соломка 4,5x3 мм, соломка 4x2 мм, кубики 10x10x10 мм.