

Описание товара Мясорубка Abat МЭП-600



Описание

Мясорубка **Abat МЭП-600** используется на предприятиях общественного питания и торговли для измельчения мяса и рыбы при производстве фарша, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас. Корпус, шнек, зажимная гайка, лоток и облицовка выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

В комплект поставки входят шнек, подрезной нож, двусторонний нож, крупная решетка, двусторонний нож и мелкая решетка.

Особенности:

- Возможность собирать решетки, шнек и ножи как стандарт, полуунгер и полный унгер
- Бесшумная работа
- Легко разбирается для чистки и мойки

Дополнительные характеристики:

- Объем загрузочного лотка: 35 л
- Диаметр решетки: 98 мм
- Мощность привода вращения шнека: 3 кВт

Опции (заказываются отдельно):

- Подставка на колесах
- Педаль управления с защитной крышкой
- Дозатор фарша

Характеристики

Напряжение	380 В
Ширина	740 мм
Глубина	740 мм
Высота	690 мм
Вес (без упаковки)	110 кг
Страна производства	Россия
Производительность	от 600 до 800 кг/ч
Набор ножей и решеток	полный унгер
Реверс	Да
Бренд	Abat

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.