

Описание товара Мясорубка Abat МЭП-300



Описание

Мясорубка **Abat МЭП-300** используется на предприятиях общественного питания и торговли для измельчения мяса и рыбы при производстве фарша, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками.

Корпус, шнек, зажимная гайка выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

В комплект поставки входят нож подрезной, двусторонний нож с крупной решеткой и двусторонний нож с мелкой решеткой.

Особенности:

- Обратный реверс для легкого извлечения жилованного, низкосортного мяса без разбора решеточно-ножевого узла
- Увеличенная высота борта лотка для большей загрузки

Дополнительные характеристики:

- Частота вращения шнека: 250 об/мин.
- Наружный диаметр решеток: 82 мм
- Диаметр отверстий решеток: 5 / 9 мм
- Высота загрузочной горловины: 40 мм
- Диаметр загрузочной горловины: 65x48 мм
- Объем масла в редукторе: 0,4 л

Характеристики

Производительность	300 кг/ч
Набор ножей и решеток	классический

Реверс	Да
Напряжение	380 В
Потребляемая мощность	1.9 кВт
Ширина	690 мм
Глубина	420 мм
Высота	от 472 до 580 мм
Вес (без упаковки)	51.5 кг
Страна производства	Россия

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.