

Мясорубка Abat МЭП-300Н-01

Мясорубка **Abat МЭП-300Н-01** 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 алюминия, лоток и наружная облицовка - 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
- Передача высокого крутящего момента на шнек
- Увеличенная высота борта лотка для большей загрузки
- Низкий уровень шума

Цена: 54500 руб.

Характеристики	
Высота	428 мм
Реверс	True
Ширина	570 мм
Глубина	532 мм
Напряжение	380 В
Вес (без упаковки)	46.9 кг
Производительность	300 кг/ч
Набор ножей и решеток	полный унгер
Страна-производитель	Россия
Потребляемая мощность	1.1 кВт
Частота вращения шнека	200 об/мин.
Объем масла в редукторе	0,5 л
Наружный диаметр решеток	82 мм
Диаметр отверстий решеток	5 / 9 мм
Высота загрузочной горловины	40 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23