

Мясорубка Sirman TC 22 E 380B

Мясорубка **Sirman TC 22 E** предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена системой вентиляции мотора, обеспечивающей защиту от перегрева.

Особенности:

- Управление IP54 с устройством NVR против случайного включения
- Редуктор мясорубки с узлом в масляной ванне
- Отполированный корпус из отлитого под давлением алюминия
- Горловина и винт из чугуна
- Насадка и нож из нержавеющей стали



Опции (приобретаются отдельно):

- Реверсная кнопка для изменения направления вращения винта

Цена: 57700 руб.

Характеристики	
Высота	520 мм
Ширина	215 мм
Глубина	440 мм
Мощность	0.8 кВт
Напряжение	380 В
Вес (с упаковкой)	23 кг
Вес (без упаковки)	21 кг
Габариты в упаковке	320x460x470 мм
Производительность	198 кг/ч
Набор ножей и решеток	классический
Страна-производитель	Италия
Диаметр отверстий решетки	4,5 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?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