

Мясорубка Sirman TC 22 BARCELLONA Q ICE 380В

Мясорубка **Sirman TC 22 BARCELLONA Q ICE** предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена монофазным двигателем с термической защитой.

Особенности:

- Охлаждающая система с термоэлектрическим модулем: без компрессора, без газа и с экономией энергии
- Охлаждение горловины для подачи и для выхода
- Цифровой термометр контроля
- Съёмные стальные бункер и квадратная горловина выхода готовой продукции, для быстрой очистки
- Запатентованное быстрое крепление горловины на 32

Опции (заказываются отдельно):

- Защита для насадок $\varnothing > 8$ мм
- Горловина для полной и частичной системы «Унгер»
- Производство гамбургеров
- Постоянная набивка в оболочку
- Большой бункер
- Средние ножи

Цена: 177470 руб.



Характеристики	
Высота	615 мм
Ширина	310 мм
Глубина	350 мм
Мощность	1.472 кВт
Напряжение	380 В
Вес (с упаковкой)	44 кг
Вес (без упаковки)	34 кг
Габариты в упаковке	720x570x770 мм
Производительность	350 кг/ч
Набор ножей и решеток	классический
Страна-производитель	Италия

Характеристики

Диаметр отверстий решетки	4,5 мм
Мощность термоэлектрического модуля	0,07 кВт

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