

Мясорубка-терка Sirman TCG 22E 220В

Мясорубка-терка **Sirman TCG 22E** предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас, так же для натирания сыра и сухарей на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена системой вентиляции мотора, обеспечивающей защиту от перегрева и предохранительным микровыключателем на рычаге тёрки.



Особенности:

- Управление IP54 с устройством NVR против случайного включения
- Редуктор мясорубки со смазыванием сцепления осуществляется погружением в жидкую смазку
- Корпус из отлитого под давлением алюминия
- Терочный валик из обработанной стали для работы с продуктами питания
- Горловина и винт-дозатор из обработанного чугуна
- Насадка и нож из нержавеющей стали

Опции (заказываются отдельно):

- Реверсная кнопка для изменения направления вращения винта
- Тёрочный валик из нержавеющей стали

Цена: 67930 руб.

Характеристики	
Высота	530 мм
Ширина	300 мм
Глубина	620 мм
Мощность	0.8 кВт
Напряжение	220 В
Вес (с упаковкой)	27 кг
Вес (без упаковки)	25 кг
Габариты в упаковке	340x620x420 мм
Производительность	10 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