

Мясорубка Sirman TC 32 COLORADO UNGER 380В

Мясорубка **Sirman TC 32 COLORADO** 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 реверсом
- Редуктор в масляной ванне с зубчатыми колесами
- Редуктор с двойной системой защиты от жидкостей
- Крепление горловины без инструментов
- Разбираемый для чистки узел измельчения
- Съёмная воронка с блокировкой
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304
- Узел измельчения из нержавеющей стали

Опции (приобретаются отдельно):

- Предохранительная система блокировки для использования решеток с отверстиями > 8 мм
- Горловина
- Органы управления IP67 из нержавеющей стали

Цена: 122960 руб.

Характеристики	
Высота	568 мм
Реверс	True
Ширина	610 мм
Глубина	479 мм
Мощность	2.205 кВт
Напряжение	380 В
Вес (с упаковкой)	61 кг
Вес (без упаковки)	39 кг
Габариты в упаковке	720x570x770 мм
Производительность	400 кг/ч
Набор ножей и решеток	полный унгер
Страна-производитель	Италия

Характеристики

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