

## Мясорубка Sirman TC-12 DENVER 220B

Мясорубка **Sirman TC-12 DENVER** 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
- Редукционное устройство с зубчатой передачей с узлом в масляной ванне
- Отшлифованная косозубая передача с высокотемпературной обработкой
- Реверсная кнопка для изменения направления вращения винта
- Корпус из анодированного алюминия
- Горловина и винт мясорубки из пищевого блестящего алюминиевого сплава
- Насадка и нож из нержавеющей стали
- Удобный ящик для насадок и ножей



**Цена: 63842 руб.**

Характеристики	
Высота	452 мм
Реверс	True
Ширина	377 мм
Глубина	366 мм
Мощность	0.55 кВт
Напряжение	220 В
Вес (с упаковкой)	23 кг
Вес (без упаковки)	15 кг
Производительность	85 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/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**