



ООО «СФЕРА ОБЩЕПИТА»
460048 г.Оренбург ул.Шевченко
д.38 кв.46
Тел.: 8 (3532) 40-42-81
Тел.: 8 (3532) 43-42-81
р/сч 40702810303000138546 в
ОО №17 «Оренбургский»
Приволжского филиала ПАО
«Промсвязьбанк»
к/сч 30101810700000000803
БИК 042202803
ИНН 5610244624
КПП 561001001
ОГРН 1225600002210
e-mail: scto-oren@mail.ru,
404281@mail.ru



Мясорубка МЭП-300Н-01

Артикул: 41000019457

Цена: 92 070,00 ₽



Корпус, шнек и зажимная гайка мясорубки МЭП-300Н-01 изготовлены из алюминия, что облегчает их установку и снятие. Лоток и наружная облицовка - из высококачественной нержавеющей стали. Рама имеет облегченную конструкцию с малым количеством используемых деталей,

что делает ее проще и удобнее в использовании.

В мясорубке применен усовершенствованный червячный мотор-редуктор, обладающий следующими характеристиками:

- 1) передача высокого крутящего момента на шнек;
- 2) низкий уровень шума и надежная работа;
- 3) применение при изготовлении червячного колеса специального износостойкого сплава (высокооловянистая бронза) и выполнение химико-термической обработки червяка с обеспечением высокой поверхностной твердости увеличивают ресурс работы изделия;
- 4) малые габариты.

Лоток мясорубки МЭП-300Н-01 имеет увеличенную высоту борта до 40 мм что позволяет загружать большее количество продукта для измельчения.

Комплектация ножей МЭП-300Н-01 - "полный унгер", включает в себя шнек, подрезной нож, двусторонний нож, крупную решетку, еще один двусторонний нож и мелкую решетку. Все мясорубки Abat имеют комплектацию "полный унгер", что обосновывает их

использование на крупных предприятиях торговли и в ресторанах с серьезной проходимостью. Использование "полного унгера" позволяет существенно облегчить процесс измельчения мяса и, безусловно, сократить время на его переработку.

По действующим нормам, любое мясо для получения фарша необходимо перерабатывать дважды. Если на кухне используется система "полуунгера" или классический вариант мясорубки, то процесс переработки мяса усложняется. В случае с использованием "полного унгера" время переработки мяса сокращается ровно вдвое.

В случае прекращения вращения шнека при переработке жилованного, низкосортного мяса привод позволяет осуществлять реверс, чтобы вернуть продукт в загрузочную горловину для повторной переработки или для удаления из мясорубки без разбора решеточно-ножевого узла.

Регулируемые по высоте ножи.

Габаритные размеры, мм 570x531,5x428 Масса, кг 46.9 Номинальная потребляемая мощность, кВт 1.1 Номинальное напряжение, В 400 Реверс Да Тип оборудования Мясорубка Набор ножей и решеток Полный унгер Наружный диаметр решеток, мм 82 Производительность, кг/ч 300 Диаметр загрузочной горловины, мм 72 x 63