



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-300



Артикул: 41000008927

Цена: 109 890,00 ₽

Комплектация ножей МЭП-300 - "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.

Корпус, шнек, зажимная гайка, лоток и облицовка изготовлены из высококачественной нержавеющей стали.

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 690x420x472 Масса, кг 51.5 Номинальная потребляемая мощность, кВт 1.5 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 65 x 48