

Описание товара Фаршемешалка Feuma TFS



Описание

- Мясорыхлитель TFS представляет собой устройство с двумя цилиндрами, густо усеянными заостренными пластинами высотой 6-8 мм.
- Порционный кусок мяса, проходя через узкую щель между двумя вращающимися в противоположные стороны цилиндрами оказывается многократно надрезан, разрыхлен.
- Использование мясорыхлителя позволяет обеспечить приемлемую консистенцию готового блюда из натурального куска мяса практически независимо от выбранной части туши, а также путем «сшивания» нескольких мелких кусков помогает добиться нормированной массы выхода готового полуфабриката.
- Производительность модели TFS до 2300 изделий в час.

Характеристики

Напряжение, В	220
Высота, мм	520 мм
Длина, мм	457 мм
Ширина, мм	200 мм

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.