

Описание товара Мясорубка Sirman TC-22

BARCELONA Q ICE 380B



Описание

Мясорубка **Sirman TC 22 BARCELONA Q ICE** предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена монофазным двигателем с термической защитой и квадратной горловиной для большой производительности повторной обработки.

Особенности:

- Охлаждающая система с термоэлектрическим модулем: без компрессора, без газа и с экономией энергии
- Охлаждение горловины для подачи и для выхода
- Цифровой термометр контроля
- Съёмные стальные бункер и квадратная горловина выхода готовой продукции, для быстрой очистки
- Запатентованное быстрое крепление горловины на 32
- Защита для насадок диаметром более 8 мм

Дополнительные характеристики:

- Диаметр отверстий решетки: 4,5 мм
- Мощность термоэлектрического модуля: 0,07 кВт
- Габариты в упаковке: 720x570x770 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Защита для насадок Ø > 8 мм
- Горловина для полной и частичной системы «Унгер»

- Производство гамбургеров
- Постоянная набивка в оболочку
- Большой бункер
- Средние ножки

Характеристики

Производительность	300 кг/ч
Набор ножей и решеток	классический
Напряжение	380 В
Ширина	345 мм
Глубина	485 мм
Высота	от 540 до 645 мм
Вес (без упаковки)	34 кг
Вес (с упаковкой)	44 кг
Страна производства	Италия

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.