

Описание товара Мясорубка Sirman TC 22

BARCELLONA T UNGER 220B



Описание

Мясорубка **Sirman TC 22 BARCELLONA T UNGER** 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 и монофазным двигателем с термической защитой. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входят 2 решетки, подрезной нож и 2 ножа.

Особенности:

- Влагонепроницаемая электромеханическая система управления сбоку
- Герметичный редуктор с узлом в масляной ванне, защищённый от жидкостей двойной изолирующей системой
- Горловина и шнек из нержавеющей стали AISI 304
- Практичная ниша с крышкой для хранения насадок и ножей
- Доступна с круглой горловиной
- Степень защиты IP 54

Дополнительные характеристики:

- Диаметр отверстий решетки: 5 / 10 мм
- 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
- Большая воронка
- Средние ножки

Характеристики

Производительность	300 кг/ч
Набор ножей и решеток	полный унгер
Реверс	Да
Напряжение	220 В
Мощность	1.1 кВт
Ширина	345 мм
Глубина	484 мм
Высота	540 мм
Вес (без упаковки)	31 кг
Вес (с упаковкой)	41 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.