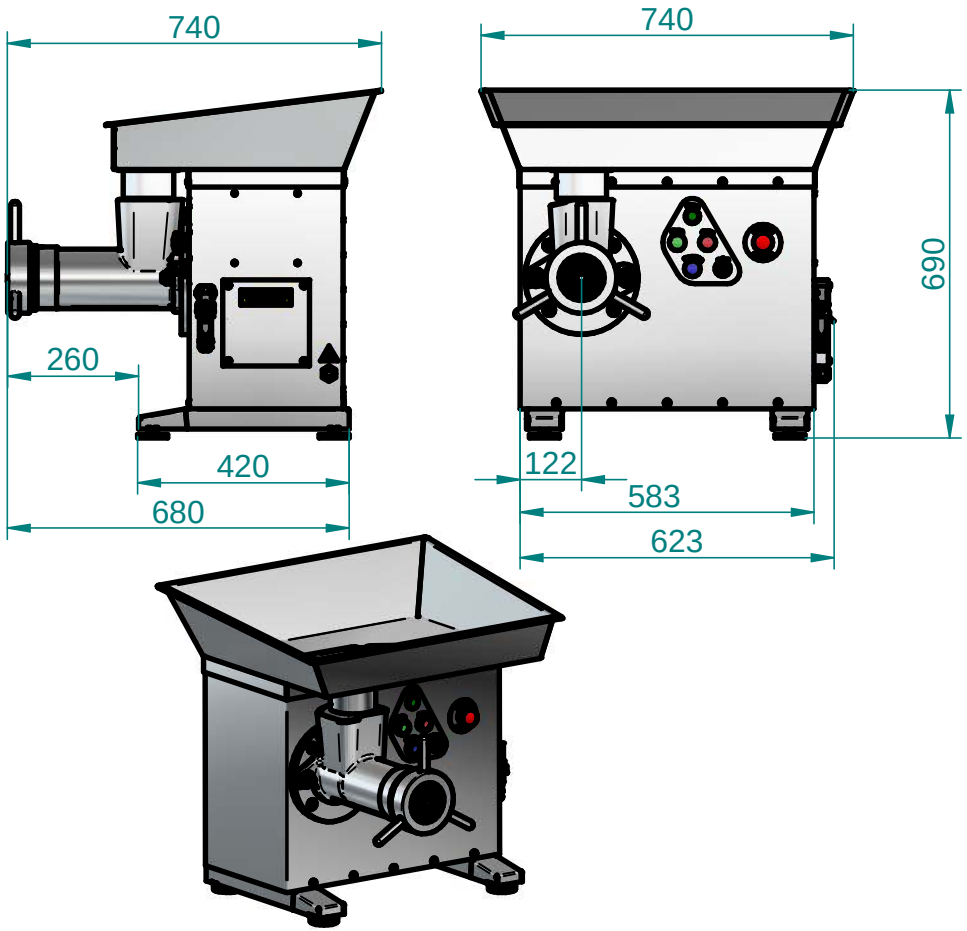


Мясорубка электрическая производственная МЭП-600

Наименование параметра	Величина
Код изделия	0378
Мощность привода вращения шнека, кВт	3,0
Номинальное напряжение, В	400
Род тока	3N/PE
Частота тока, Гц	50
Рабочая температура, ºС	+10 ... +45
Вместимость (объем) поддона, л	35
Диаметр решетки, мм.	98
Производительность, кг/час	600...800
Наличие педали управления	доп. опция
Способ монтажа	настольная
Наличие подставки на колесах (с торможением)	доп. опция
Дозатор фарша	доп. опция
Габаритные размеры, мм.;	
- длина	740
- ширина	740
- высота	690
Масс, кг., не более	110

Мясорубка электрическая производственная МЭП-600 предназначена для изготовления фарша из незамороженного мяса и измельчения некоторых других продуктов, также прозводства колбс, купат, сосисок, сарделек.

Мясорубка специально разработана для быстрого измельчения незамороженного мяса, гарантируя высокое качество фарша. Мясорубка работает тихо и проста в разборке для чистки и мойки.

Для работы мясорубка устанавливается на прочном столе достаточных размеров, чтобы полностью разместиться на столешнице.

В качестве дополнительной опции может применяться подставка для мясорубки на колесах, которая облегчает перемещение мясорубки. При использовании этой опции мясорубка закрепляется на подставке при помощи болтов.

При необходимости решетки, ножи и шнек можно собирать как "стандарт", "полу унгер", "полный унгер".