Фаршемешалки AIRHOT

Фаршемешалка - универсальный инструмент, широко использующийся в пищевом производстве. Универсальность таких приборов заключается в том, что с помощью них можно смешивать не только колбасный фарш с ингридиентами, но и рыбные фарши, овощные рагу, творог и даже густое тесто, при этом можно добавлять специи. Благодаря механизму перемешивания продукта, фаршемешалки позволяют значительно сократить трудозатраты, что обуславливает их высокую экономическую целесообразность. Корпус фаршемешалок AIRHOT изготовлен из покрытой жаропрочным лаком нержавеющей стали. Низкий уровень шума обеспечивает блок прямой зубчатой передачи.



Фаршемешалка AIRHOT ММ-11

- ✓ размеры: 360 мм* 280 мм* 380 мм;
- ✓ вес: 4,2 кг;
- ✓ вместимость: 11 мм.



Фаршемешалка AIRHOT ММЕ-11

- ✓ размеры: 360 мм* 280 мм* 380 мм + 465 мм* 320 мм* 490 мм
- ✓ вес: 20,5 кг;
- ✓ напряжение: 220 В;
- ✓ мощность: 0,3 кВт;
- ✓ вместимость: 11 л.

Фаршемешалка AIRHOT ММЕ-20

- ✓ размеры: 410 мм* 330 мм* 420 мм + 465 мм* 320 мм* 490 мм
- ✓ вес: 24 кг;
- ✓ напряжение: 220 В;
- ✓ мощность: 0,3 кВт;
- ✓ вместимость: 20 л.

