Профессиональное оборудование для предприятий торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

Фаршемешалка AIRHOT MME-100

(Цена со склада в г.Москва)

247 795 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Фаршемешалка AIRHOT MME-100 используется на предприятиях общественного питания и торговли для перемешивания различных видов фарша до однородной консистенции, а также для смешивания творога и овощной смеси. Модель оснащена опрокидываемой дежой и защитной решеткой с датчиком открывания. Корпус и ёмкость выполнены из нержавеющей стали. Характеристики: Объем (без месильного органа): 100 л Вместимость: 100 кг Производительность: 475 кг/ч Максимальная скорость вращения шнека: 35 об/мин

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	29536
Производитель	AIRHOT (Аирхот)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	1010x556x1100
Гарантия, мес	6
Исполнение	С опрокидыванием
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,98
Способ установки	Напольная
Объем дежи, л	100
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Загрузка продукта, кг	100
Управление	электромеханическое
Верхняя крышка	глухая нержавеющая
Вес нетто, кг	223
Вес в упаковке, кг	440
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1030x620x1090
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000