МЯСОРУБКА МИМ-600

Мясорубка МИМ-600 , предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш,
повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях
общественного питания. Выпускается в климатическом исполнении У по ГОСТ
15150-69 для эксплуатации при температуре от +1° до +40°С.

Устройство и работа

Мясорубка состоит из мясорубки и привода.
Собственно мясорубка в сборе состоит
из алюминиевого корпуса, в котором вращается шнек,
зажимной гайки,
двусторонних ножей,

...

Полное описание читайте на странице товара:
https://alfaprom.org/product/miasorubka-mim-600/

Цена: 68958.00 руб.

Характеристики	
Система "унгер"	полный унгер
Частота вращения шнека, об/мин	250
Производительность: максимальная, кг/ч, не менее при повторном измельчении котлетной массы, кг/ч, не менее	600-200

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - YouTube

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.