



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

МЯСОРУБКА МИМ-300

****Мясорубка МИМ-300****, 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, двус

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/miasorubka-mim-300/>

Цена: 68309.00 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	300-100

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

С уважением,
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23
e-mail: sale@alfaprom.org



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

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.