

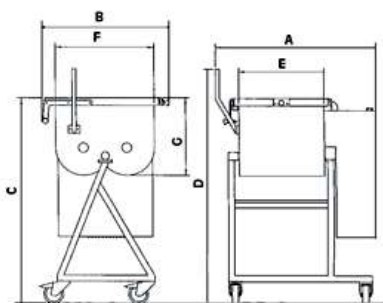
Пищевое оборудование La Minerva (Италия)

Фаршемешалка для пищевой промышленности С/Е МВ90. Фаршемешалка с двумя лопастями для обработки мяса.



Основные характеристики

- Установлена на четырех колесах, включая два колеса с тормозом;
- Корпус, бункер и лопасти изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Опрокидывающийся бункер для выгрузки готового фарша;
- Легко съёмные лопасти дают возможность тщательно очистить бункер;
- Крышка бункера изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 при открывании фиксируется в двух положениях и снабжена микро выключателями;
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Управление обеспечивает режимы "Вперед" - "Стоп" - "Назад";
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания.
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Фаршемешалка С/Е МВ90 соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.
- **ГАРАНТИЯ - 2 года.**



Технические характеристики

Количество лопастей	2
Вместимость бункера (кг)	90
Мощность 3 фазы (кВт)	1.85
Мощность 1 фаза (кВт)	1.85
Вес (кг)	110

