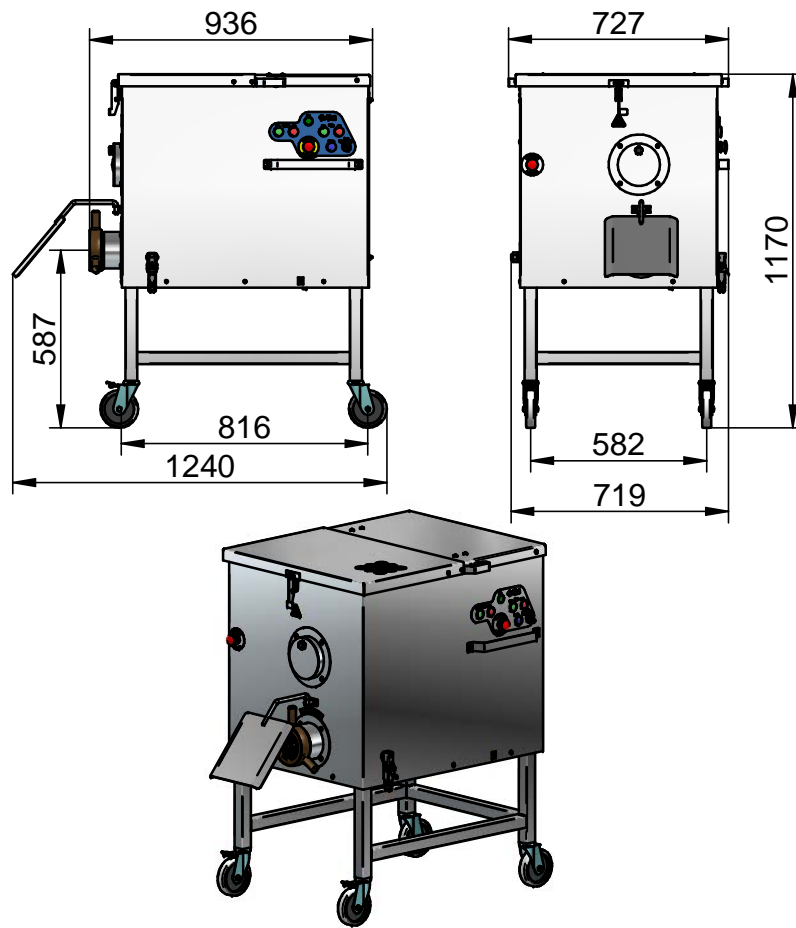


## Мясорубка электрическая производственная МЭП-1100



Наименование параметра	Величина
Код изделия	0379
Мощность привода вращения шнека, кВт	3,0
Мощность привода вращения миксера, кВт.	1,1
Номинальное напряжение, В	400
Род тока	3N/PE
Частота тока, Гц	50
Рабочая температура, °С	+10 ... +45
Вместимость (объем) загрузочного бункера, л	80
Диаметр решетки, мм.	98
Производительность, кг/час	1100...1150
Способ монтажа	напольная
Наличие педали управления	доп. опция
Дозатор фарша	доп. опция
Габаритные размеры, мм.;	
- длина	1240
- ширина	727
- высота	1170
Масс, кг., не более	210

**Мясорубка электрическая производственная МЭП-1100** предназначена для изготовления фарша из незамороженного мяса и измельчения некоторых других продуктов, а также производства колбас, купат, сосисок, сарделек.

Мясорубка специально разработана для быстрого измельчения незамороженного мяса, гарантируя высокое качество фарша. Мясорубка работает тихо и проста в разборке для чистки и мойки.

Для работы мясорубка устанавливается на ровном полу, поверхность которого для безопасной работы оператора не должна быть скользкой. Мясорубку необходимо размещать в стороне от проходов и дверей. Рабочее место должно иметь хорошее освещение.

На крышке загрузочного бункера находится микровыключатель, который не позволяет включить мясорубку в случае неплотно закрытой крышки.

На ножках корпуса мясорубки располагаются колеса. Передние колеса имеют тормозное устройство, при помощи которого фиксируется рабочее положение мясорубки. Задние колеса тормозных устройств не имеют. Наличие колес облегчает перемещение мясорубки в случае необходимости.