COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Мясорубка Abat МЭП-1100

Цена с НДС: 700 000 руб.

Артикул: **236486**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Система ножей	Unger
Производительность, кг/час	1150от 1100 до 1150
Реверс	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	3
Ширина, мм	727
Глубина, мм	1240
Высота, мм	1170
Вес (без упаковки), кг	210
Вес (с упаковкой), кг	220

Мясорубка Abat МЭП-1100 используется на предприятиях общественного питания и торговли для измельчения мяса и рыбы при производстве фарша, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас. Модель оснащена колесами, расположенными на ножках корпуса, передние колеса имеют тормозное устройство. Корпус, шнек, зажимная гайка, лоток и облицовка выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

В комплект поставки входят шнек, подрезной нож, двусторонний нож, крупная решетка, двусторонний нож и мелкая решетка.

Особенности:

- 2 независимых двигателя: измельчения и перемешивание
- Решетки, ножи и шнек можно собирать как "стандарт", "полу унгер", "полный унгер"
- Микровыключатель на крышке бункера обеспечивает безопасность оператора при эксплуатации
- Отверстия на крышке бункера для визуального контроля за процессом и добавления ингредиентов без прерывания работы
- Бесшумная работа
- Легко разбирается для чистки и мойки с помощью специального ключа из базовой комплектации
- Насадки для колбас Ø10/20/30 мм, совместимы с МЭП-600 и МЭП-1100
- Наличие колес облегчает перемещение мясорубки в случае необходимости

Дополнительные характеристики:

- Объем загрузочного лотка: 80 л

- Диаметр решетки: 98 мм
- Род тока: 3N/PE
- Частота тока: 50 Гц
- Рабочая температура: от 10 до 45^{0}C

Опции (заказываются отдельно):

- Подставка на колесах
- Педаль управления с защитной крышкой
- Дозатор фарша

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.