

Коммерческое предложение от 30.01.2026**Мясорубка Abat МЭП-1100****Цена с НДС: 711 666 руб.****Артикул: 236486****Под заказ**

| | |
|-----------------------------------|-----------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Система ножей | Unger |
| Производительность, кг/час | от 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 45⁰С

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.