

Мясорубки из нержавеющей стали с охлаждением PS-22R, PS-32R

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: sir@nt-rt.ru || сайт: <https://sammic.nt-rt.ru/>

PS-22R REFRIGERATED MEAT GRINDER

Hourly output: up to 250 kg.



SALES DESCRIPTION

Complete with stainless steel cutting unit, knife and Ø 4.5 mm mesh plate.

Refrigerated stainless steel countertop meat mincer for medium production levels

The highest hygiene in processing in respect of the **HACCP methodology** in order to improve the service to the customer. A sturdy, reliable machine, ideal for food stores and catering.

- ✓ Casing and feed pan in AISI 304 stainless steel.
- ✓ AISI 304 stainless steel external head, easy to clean.
- ✓ Ventilated motor, forward running and stop with low-voltage (24 V) N.V.R.
- ✓ Machine in conformity with hygiene and safety regulations and specific product standards.

Refrigeration

- ✓ Low-noise sealed compressor.
- ✓ Electronic thermostat for precision temperature control.
- ✓ Ecological refrigerating gas.

INCLUDES

- ✓ Enterprise cutting unit in stainless steel.
- ✓ Mesh plate of 4.5 mm.

OPTIONAL

- ❑ Unger cutting unit (double cut): Ø 82 mm, 3 items made of stainless steel.
- ❑ Mesh plates of various sizes: 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.

SPECIFICATIONS

Production / hour (max): 250 kg

Plate diameter: Ø 82 mm

Refrigerated mincer: yes

Total loading: 1100 W

External dimensions (W x D x H)

✓ Width: 310 mm

✓ Depth: 438 mm

✓ Height: 508 mm

Net weight: 40 kg

Crated dimensions

600 x 530 x 700 mm

Gross weight: 44 kg

AVAILABLE MODELS

5050200 Meat mincer PS-22R 230-400/50/3N

5050202 Meat mincer PS-22R 220-380/60/3N

5050210 Meat mincer PS-22R 230/50/1

5050211 Meat mincer PS-22R 220/60/1 UNG-3

5050212 Meat mincer PS-22R 230/60/1

5050213 Meat mincer PS-22R 230/50/1 UNG-3

* Ask for special versions availability

PS-32R REFRIGERATED MEAT GRINDER

Hourly output: up to 450 kg.



OPTIONAL

- ☐ Unger cutting unit (double cut):
Ø 98 mm, 3 items made of stainless steel.
- ☐ Mesh plates of various sizes: 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.

SPECIFICATIONS

Production / hour (max): 450 kg

Plate diameter: Ø 98 mm

Refrigerated mincer: yes

Total loading: 2200 W

External dimensions (W x D x H)

- ✓ Width: 325 mm
- ✓ Depth: 544 mm
- ✓ Height: 553 mm

Net weight: 50 kg

Crated dimensions

600 x 530 x 700 mm

Gross weight: 54 kg

SALES DESCRIPTION

Complete with stainless steel cutting unit, knife and Ø 4.5 mesh plate.

Refrigerated stainless steel countertop meat mincer for medium production levels

The highest hygiene in processing in respect of the **HACCP methodology** in order to improve the service to the customer. A sturdy, reliable machine, ideal for food stores and catering.

- ✓ Casing and feed pan in AISI 304 stainless steel.
- ✓ AISI 304 stainless steel external head, easy to clean.
- ✓ Ventilated motor, forward running and stop with low-voltage (24 V) N.V.R.
- ✓ Machine in conformity with hygiene and safety regulations and specific product standards.

Refrigeration

- ✓ Low-noise sealed compressor.
- ✓ Electronic thermostat for precision temperature control.
- ✓ Ecological refrigerating gas.

INCLUDES

- ✓ Enterprise cutting unit in stainless steel.
- ✓ Mesh plate of 4.5 mm.

AVAILABLE MODELS

5050220 Meat mincer PS-32R 230-400/50/3

5050222 Meat mincer PS-32R 220-380/60/3N

5050224 Meat mincer 400/50/3 UNG-5

* Ask for special versions availability

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: sir@nt-rt.ru || сайт: <https://sammic.nt-rt.ru/>