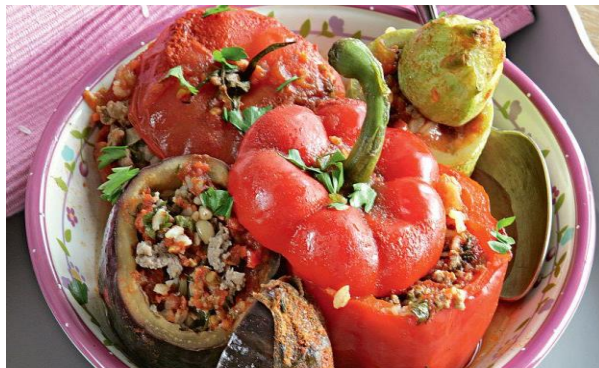


Meat Mincer





Домашний фарш



Блюда из фарша

- На Руси Издревле изготавливались блюда из рыбного фарша
- С 18-ого века в России популярны блюда из мясного фарша
- Лучше усваиваются организмом, чем кусковое мясо.
- Разнообразие рецептов и блюд в современной русской кухне - **сочные домашние котлеты, биточки, фрикадельки, пельмени, голубцы, фаршированные перцы и даже колбасные изделия!**





**Качественная
вкусная и
полезная
домашняя еда**



**Или вредные
полуфабрикаты
сомнительного
качества ?**

Что внутри? Фарш из магазина

Мясо механической обвалки



- Популярное сырье для полуфабрикатов.
- Основное мясо (мышцы) уже снято. С костей под высоким давлением снимают остатки мягких тканей.
- Изготавливается из разных частей туши, иногда с кожей, внутренними органами.
- Много жиров, мало белков. До 0,6% массы составляют **осколки костей!**
- Жеваная липкая пастообразная масса – **НЕВКУСНО!**

Что внутри? Фарш из магазина



- Не все производители указывают полный состав компонентов.
- Часто добавляют коллаген, соевый белок, консерванты.

***Коллаген** – белок, входит в состав многих косметических средств в качестве влагоудерживающего компонента. В пищевой промышленности используется как дешевый заменитель мяса. Обладает крайне низкой пищевой ценностью.*

Что внутри? Колбасные изделия

Сосиски Дорожные. Вареное колбасное изделие. Мясосодержащий продукт. СТО 35544699-013-2014. Термическое состояние: охлажденное. Состав: мясо птицы механической обвалки, вода, шкура свиная, специи и экстракты специй, пищевые волокна, пшеничный белок, мука, стабилизатор (E450, E407), регулятор кислотности (E451, E300, E331, E575), декстроза, усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E316), ароматизаторы, соль, желирующий агент (E508), загуститель (E425), уплотнитель (E509), соевый белок, нитритно-посолочная смесь (соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), животный белок, краситель (кармин, сахарный колер, красный рисовый). Пищевая ценность в 100 г продукта: белок - 11 г, жир - 15 г, углеводы - 0,5 г. Калорийность - 750 кДж/180 ккал. Упаковано под вакуумом. Годен: 40 суток. После вскрытия упаковки хранить не более 3 суток, не превышая общий срок годности. Условия хранения: при температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха 75±5 %. Масса нетто: 360 г. Дата изготовления: указана на упаковке. ООО "СИБИРСКАЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ", Россия, 630001, г. Новосибирск, ул. Дуси Ковальчук, 1, тел.: (383) 363-57-05, 334-07-10. Горячая линия для потребителей: 8-800-100-85-15 (звонок по РФ бесплатно).

Сосиски Молочные

Вареное колбасное изделие

Мясной продукт категории Б.

ГОСТ Р 52196-2011. Термическое состояние: охлажденное. Состав: свинина, говядина, вода, яичный порошок, молоко сухое, нитритно-посолочная смесь (соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар-песок, перец черный, перец душистый, мускатный орех, стабилизатор (E450), регулятор кислотности (E451), антиокислитель (E300).

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ

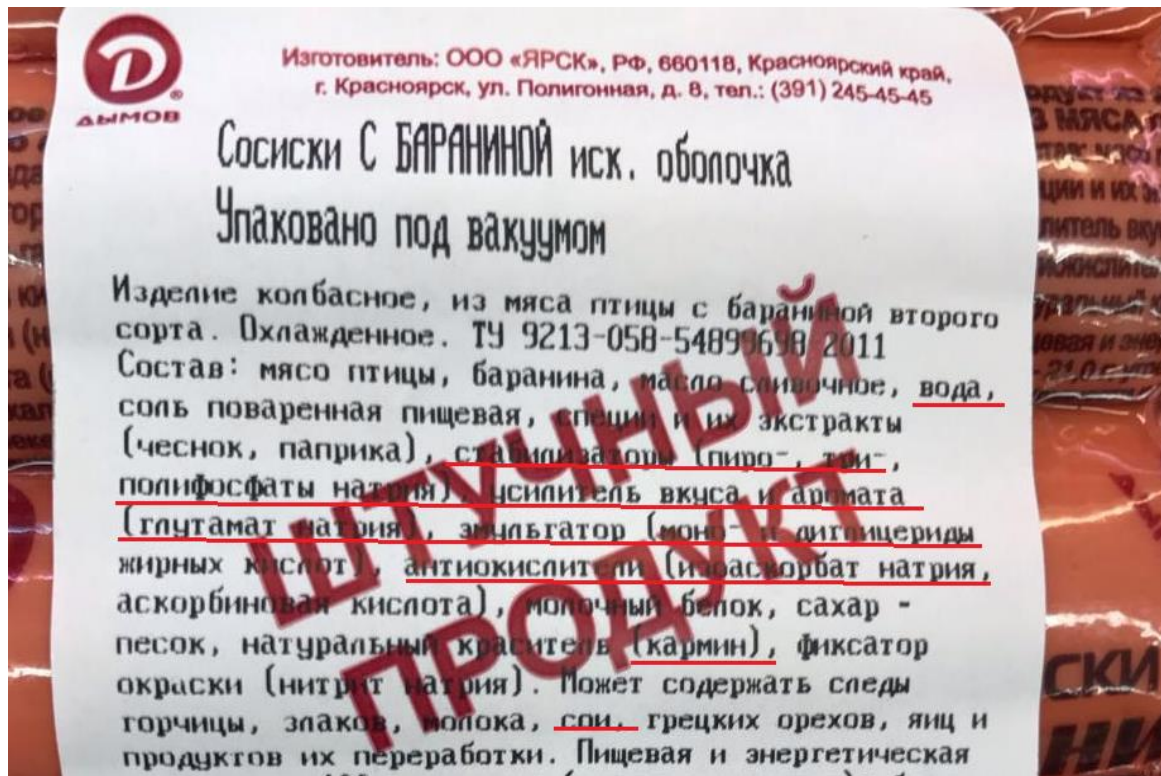
Мясной продукт категории А,

охлажденный.

ГОСТ Р 52196-2011

Состав: свинина, говядина, вода питьевая, яйца куриные или меланж яичный, молоко коровье сухое цельное, соль поваренная пищевая, стабилизаторы, фосфаты и трифосфаты, усилитель вкуса и аромата - глутамат натрия, антиокислитель-аскорбиновая кислота, пряности и их экстракты, стабилизатор цвета - нитрит натрия.

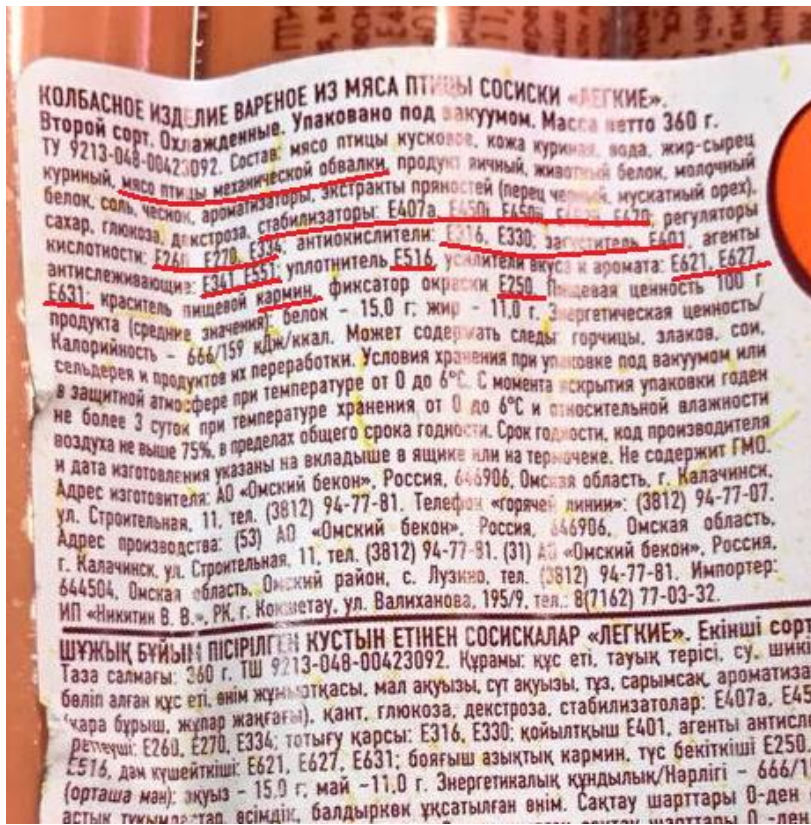
Что внутри? Колбасные изделия



- Даже в наиболее дорогих колбасных изделиях есть **химические добавки** и даже **вода**!

На фото сосиски ТМ «Дымов» с Бараниной.
Цена – 229 руб за 300 гр.
Итого 1 кг обойдется в 763 руб.

ВКУСНО И ПОЛЕЗНО?!



Пищевые добавки в колбасных изделиях

Е2* Консерванты.

Е250/249 – нитрит натрия/кальция.

- Добавляется почти во все колбасные изделия из магазина.
- Служит фиксатором окраски и антибактериальным компонентом – препятствует росту бактерий и микробов.

Применение в других отраслях:

- В строительстве как морозостойкая добавка к бетону
- В текстильной промышленности для окрашивания волокон



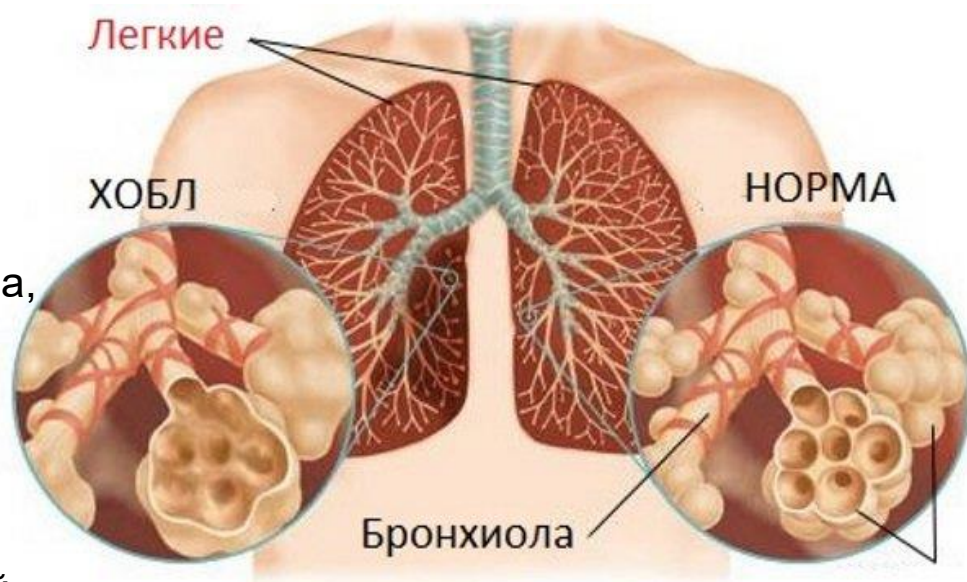
В естественной среде свежее мясо начинает быстро окисляться и темнеть. Поэтому любые колбасные изделия розового цвета имеют в составе Е2.*

Пищевые добавки в колбасных изделиях

Действие на организм нитритов (E2*)

Нитрит натрия:

- Общеядовое токсичное вещество.
- При нагревании происходит выделение канцерогена N-нитрозамина, что может спровоцировать раковые заболевания
- Выявлена связь между частым употреблением мяса с содержанием нитритов и хронической обструктивной болезнью лёгких (ХОБЛ).



Пищевые добавки в колбасных изделиях

Стабилизаторы (группа E4*)

E450 Пирофосфаты/E451 трифосфаты.

- Удерживают влагу: свежее мясо быстро теряет влагу в естественных условиях, для увеличения объема продукции, к фаршу добавляется E45* (накачивается водой).

Применение в других отраслях:

- Используется при производстве моющих средств
- Добавка в жидкости для бурения

Действие на организм:

- Замедляет процесс усвоения кальция, что увеличивает риск развития остеопороза.
- Замедляет работу ЖКТ – продукты хуже усваиваются
- Увеличивают уровень холестерина в крови



Пищевые добавки в колбасных изделиях

Эмульгаторы (группа E5*)

- Создают однородную смесь из несмешиваемых в природе веществ, таких как вода и масло, вода и жир.
- Добавляются в колбасные изделия, чтобы скрыть излишки воды (вода не смешивается с жиром без эмульгатора)
- В результате увеличивается выход готовой продукции, повышается нежность, сочность и монолитность.
- Таким образом можно скрыть несочное, «старое» мясо.



Пищевые добавки в колбасных изделиях



Усилители вкуса (Е6*) Е621 Глутамат натрия.

- Усиливает вкус
- Подавляет прогорклость, затхлость и другие неприятные привкусы – **даже вкус разлагающегося мяса!**

Действие на организм:

- Избыточный вес
- При передозировке – отравление, вплоть до потери зрения
- Психические расстройства и гиперактивность (особенно для детей)
- Противопоказан во время беременности и лактации
- **Вызывает привыкание!**

Пищевые добавки в колбасных изделиях

Добавка	Применение	Возможные последствия
E2* Консерванты (нитраты)	Фиксирует розовый приятный окрас, препятствует размножению бактерий	• Болезни легких • При термической обработке выделяет N-концероген, который может спровоцировать рак
E4*Стабилизаторы (фосфаты)	Удерживают влагу в продукте	• Остеопароз • Ухудшение работы пищеварительной системы • Повышение уровня холестерина в крови
E5* Эмульгаторы	Придают мясу сочность, скрывают низкое качество	-
E6* Усилители вкуса	Усиливают вкус и помогают подавить прогорклость, затхлость, запах тухлого мяса	• Лишний вес • Гиперактивность, психические расстройства



На старт!
Внимание!
Фарш!



Мясорубки Moulinex 2021



**HV8
ME683**
16 990



**HV8
ME686**
17 990



**HV8
ME661**
21 990



**HV8
ME687**
21 990



**HV8
ME688**
24 990



**HV10
ME856**
17 990



**HV10
ME858**
18 990



**HV9
ME740**
24 990



**HV7
ME542**
9 490



**HV7
ME546**
11 990



**HV7
ME548**
13 990



**HV8
ME620**
10 990



**HV8
ME622**
10 990



**HV8
ME682**
10 990



**HV8
ME626**
14 990



**HV8
ME684**
14 990

Мясорубки Moulinex 2021



**HV3
ME306**
8 990



**HV4
ME421**
8 490



**HV4
ME442**
8 990



**HV4
ME 440**
9 490



**HV4
ME452**
9 990



**HV4
ME456**
11 990



**HV4
ME458**
11 990



**HV1
ME111**
6 490



**HV1
ME111**
6 490



**HV1
ME106**
6 990



**HV1
ME105**
6 490



**HV1
ME108**
8 490



**HV1
ME112**
8 990



**HV2
ME208/
ME209**
9 990



**HV3
ME301**
8 490

Moulinex®



- ✓ 60 лет опыта производства мясорубок.
- ✓ Продаются в России более 20 лет!
- ✓ Собственный завод во Франции, Лурдс (HV2, HV4, HV8, HV9)
- ✓ Полный цикл производства
- ✓ Собственный завод Supor в Китае (Контроль качества по евростандартам HV1)



International
Organization for
Standardization



Сертификаты ISO

ISO 9001 (контроль качества)

ISO 14001 (защита окружающей среды)

OHSAS 18001 (безопасность и гигиена труда)

Сам сертификат соответствия ISO 9001 является внешним независимым подтверждением достижения требований стандарта.

Максимальная мощность



- Мощность, при которой срабатывает система блокировки двигателя (защитное реле).
- Достигается при попадании в шнек твердых предметов (фрагменты костей, жилы, посторонние предметы)
- Характеризует устойчивость двигателя к высоким нагрузкам
- **В Moulinex до 2300 Вт!**

Номинальная мощность

300W линейка HV1
500-650W линейка HV7
700W линейка HV2,4
800W линейка HV8,HV10
1000W линейка HV9

- Эта величина влияет на **производительность и качество фарша**

- У мясорубок **Moulinex** самые высокие **показатели** на рынке!

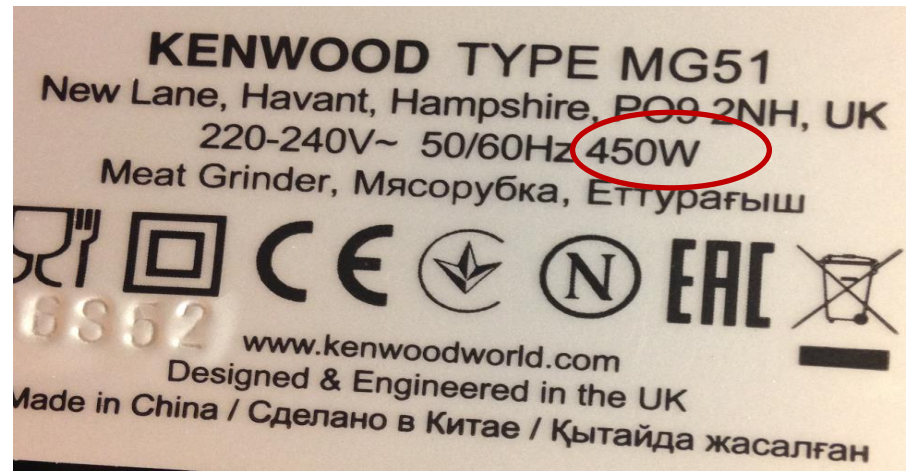
Вкусные выгоды:

«Хотите чтобы Ваша мясорубка могла качественно переработать не только курицу и свинину, но и более жесткие виды мяса: говядину, баранину, дичь?

Если да – Вам нужна мясорубка с высокой мощностью, как раз такая как эта модель Moulinex»



Номинальная мощность. Конкуренты



Производительность

- Максимальное количество мяса, которое мясорубка может переработать за 1 минуту.
- У мясорубок Moulinex самые высокие показатели производительности на рынке **до 5,5 кг/мин!**

Вкусные выгоды:

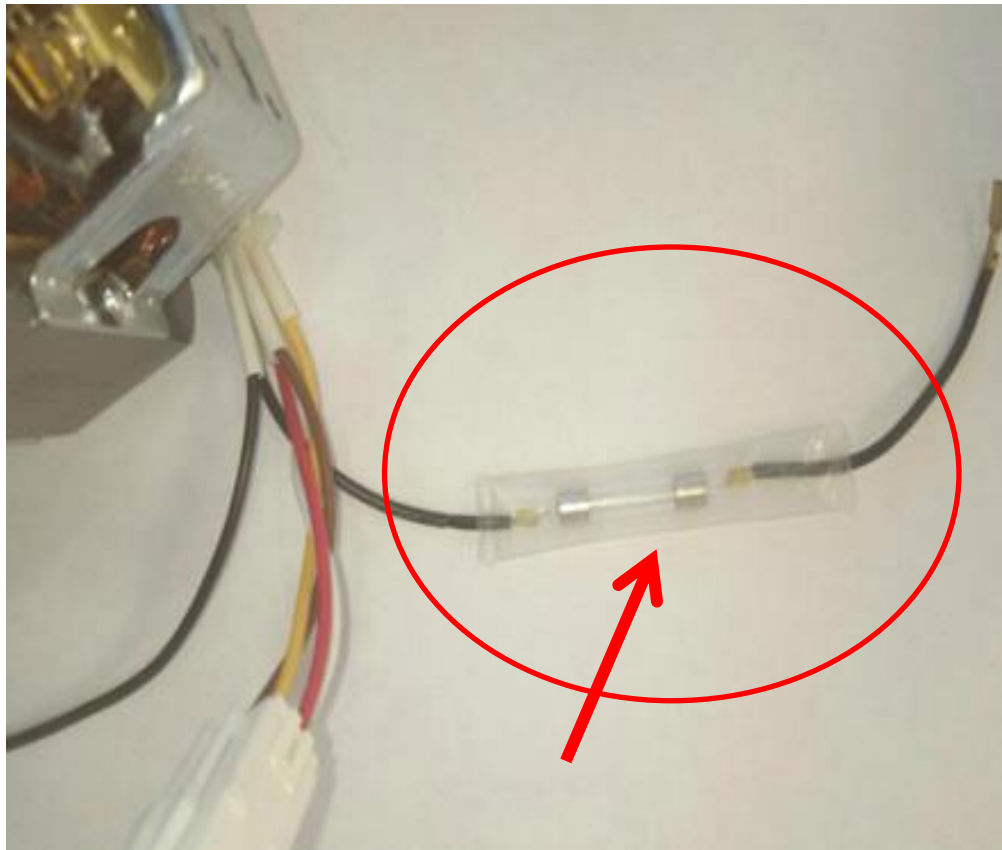
Быстро и легко переработает мясо любой плотности, позволит в считанные секунды получить сочный фарш, благодаря высокой производительности.



Надежность. Защита мотора

Защита от короткого замыкания

- В электрическую цепь включен плавкий предохранитель, который при достижении номинальной силы тока нагревается, происходит разрушение нити предохранителя и размыкание цепи.
- Защищает прибор от короткого замыкания. Если такого предохранителя нет, то при коротком замыкании прибор может загореться!
- Плавкий предохранитель легко заменить в сервисном центре.
- **Во всех мясорубках Moulinex!**



Надежность. Защита мотора

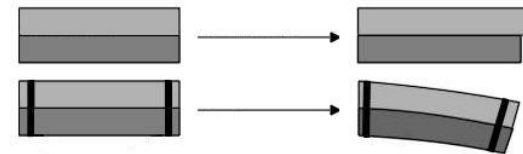
Защита мотора от перегрузок

- При перегрузке обмотка статора нагревается, **биметаллическая пластина** изгибается, размыкая цепь, мотор останавливается.
- После остывания мясорубки, биметаллическая пластина возвращается в исходное положение прибор снова готов к работе.
- Позволит защитить шнек, шестерни редуктора и мотор.
- **Есть во всех мясорубках Moulinex!**

Повышение тока происходит тогда, когда мясорубка в течение относительно длительного времени сильно нагружена (кость, жилки и т.п. попадает на шнек и блокирует его движение)



Принцип работы
биметаллической пластины



Надежность. Защита мотора



Насечка на шнеке
(заданное место слома).

- Если на шнек подается кратковременная высокая нагрузка, и биметаллическая пластина не успевает разогреться, **для защиты мотора и редуктора** шнек может быть сломан в заданном месте – там, где находится насечка.

Тройная защита мотора

Вид защиты	Плавкий предохранитель	Биметаллическая пластина	Насечка на шнеке
Назначение	Предохранет от короткого замыкания – пожарная безопасность	Предохраняет от повышенных нагрузок и перегрева двигателя.	Защищает от поломки редуктора и мотора в случае попадания очень твердого предмета (например, ножа)
Где присутствует	Во всех мясорубках Moulinex	Во всех мясорубках Moulinex	Во всех мясорубках Moulinex
Фото			

Максимальное непрерывное время работы мясорубки

Не используйте Ваш прибор дольше 14 мин.

Из инструкции к мясорубке HV9



Никогда не проталкивайте пальцами или другими предметами мясо в горловину.
Не используйте Ваш прибор дольше 14 мин.

Прибор не должен непрерывно молоть мясо дольше, чем в течение 14 минут.

Из инструкции к мясорубке HV4

Из инструкции к мясорубке HV8

Максимальное непрерывное время работы мясорубки



В HV2 макс непрерывное время
работы – **14 мин.**



В HV1 макс непрерывное время
работы – **5 мин.**

Максимальное непрерывное время работы. Конкуренты



VITEK VT-3607 ST
Мощность 2000/450 Вт
Производительность 2 кг/мин
Цена 6190 руб.



VITEK VT-3610
Мощность 1500/500 Вт
Производительность 1,5 кг/мин
Цена 3690 руб.

Vitek



- Максимальное время непрерывной работы мясорубок Vitek – **5 мин!**



- Актуально для всех моделей

- У Moulinex HV 2,4,6,9 этот показатель равен **14 мин!**

Максимальное непрерывное время работы. Конкуренты



Polaris PMG2027
Мощность 2000/180 Вт
Производительность 2 кг/мин
Цена 6690 руб.

Непрерывное время работы:
3 мин

Polaris



▪ Максимальное время непрерывной работы мясорубок Polaris – **3 мин!** После 3 мин работы мясорубка должна остывать в течение 10 мин



▪ Это значит, что одновременно прибор может переработать только 6 кг продукта (мах).



▪ Для наиболее дорогих моделей – 10 мин.

Для сравнения – у Moulinex HV 2,4,6,9 этот показатель равен
14 мин! (До $14 \times 5 = 60$ кг мяса за 1 раз)

Соединение HV2, 4, 8, 9

- Соединение шнека с корпусом (моторной частью) выполнено из металла - **сталь к стали**.
- Шесть граней крепления равномерно распределяют давление, которое приводит в движение шнек. Это исключает износ крепления и сохраняет ресурс работы двигателя.

Вкусные выгоды:

Стальное соединение шнека и моторной не выйдет из строя, и Вам не придется тратить время и деньги на замену деталей.



Соединение. Конкуренты

Пластиковое соединение шнека с моторной частью.



Пластик очень хрупкий и муфта не выдерживает нагрузок, требуя постоянной замены.



Стоимость муфты около 500 руб. **Трата денег и времени.**



Внутренняя втулка так же состоит из пластика.

Используют

Zelmer, Philips, Bosch, Braun, Vitek и другие



Соединение. Конкуренты



Philips

- Соединение шнека с моторной частью выполнено из **силумина**. При высокой нагрузке шлица может провернуться, силумин – очень мягкий металл.
- Для высоких нагрузок (жилистого мяса) производитель рекомендует менять металлическую втулку на пластиковую (в комплекте).



Пластиковый
соединительный
элемент для
высоких нагрузок

Соединение. Конкуренты



Достаем шнек, визуально соединение сделано из силумина. Пластик на шнеке (1) выглядит как амортизатор



Берем отвертку и скручиваем болт на шлитце (втулке)



Снимаем силуминовую накладку, и под ней обнаруживаем пластиковый соединительный элемент, который и ломается от высоких нагрузок

Philips

- Во всех мясорубках Philips, имеющих силуминовое соединение моторной части и шнека на самом деле вся нагрузка идет на пластик, который ломается при попадании жил/костей

- Как правило, клиенты об этом не догадываются



Соединение. Конкуренты



Bosch и Bork

- Предохранительная муфта сделана из силумина.
- На корпусе также силумин – мягкий металл.
- У Bosch также имеется насечка на шнеке (заданное место слома)

Соединение HV7

- В моделях ME548 и ME546 внутренняя втулка сделана из силумина.
- В ME 542 материал внутренней втулки – Полиамид 66, усиленный стекловолокном.
- Материал имеет высокую ударопрочность, жесткость и твердость.
- Шестерня мясорубок Moulinex HV7 изготавливается из полиформальдегида
- Полиформальдегид - характеризуется высокой стабильностью, сохраняет жёсткость и механическую прочность до 120 °С, стоек к истиранию, ударным нагрузкам. Используется в качестве заменителей металлов для изготовления шестерен, деталей автомобилей



Внутренняя втулка ME542. Полиамид 66+стекловолокно



Шестерня из полиформальдегида

Вывод: Внутренняя втулка изготавливается из более прочного материала (силумин или усиленный Полиамид 66), чем шестерня. При попадании кости может сломаться только шестерня, втулка и редуктор останутся неповреждёнными. Шестерня легко меняется вручную с помощью отвертки

Соединение HV10

- Соединение шнека с корпусом (моторной частью) выполнено из силумина.
- Соединительная шлица утолщена, что делает ее более прочной и устойчивой к нагрузкам в процессе эксплуатации.



Соединение. Конкуренты

- Утолщенное соединение силумин-силумин. В отличие от других производителей с креплением из силумина (Bosch, Bork), крепление серии HV10 отличается повышенной прочностью и устойчивостью к нагрузкам за счет утолщения шлицы.

**Bosch
MFW68680**



**Bosch
MFW68680**



Соединение. Конкуренты



Информация к размышлению!

Шнековые камеры и муфты от мясорубок Bosch, Bork и Philips идеально подходят друг к другу.

Это наводит на определенные мысли...

Крепление HV2, 4, 6, 7, 8, 9.

▪ **Люфт** - в механике обозначает зазор, промежуток.

+ Частое возражение:

▪ Необходим для подавления механических колебаний, вызванных перемещением продуктов внутри шнековой камеры

▪ Специально заданный микроинтервал в креплении камеры шнека к корпусу мясорубки. Минимизирует вибрацию прибора при работе и рассредотачивает давление на весь механизм в целом.

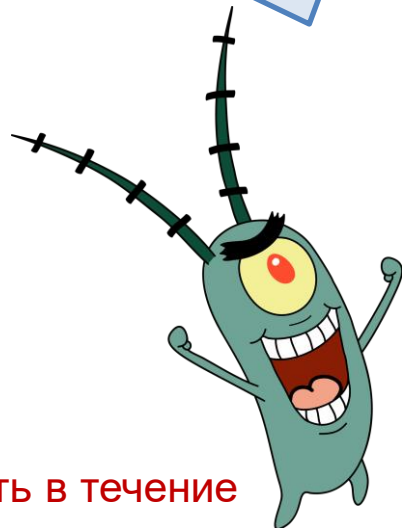
▪ Люфт не увеличивается со временем, применим во всех линейках, кроме HV10

Вкусные выгоды:

Благодаря естественному люфту крепление будет надежно служить в течение долгих лет использования мясорубки!



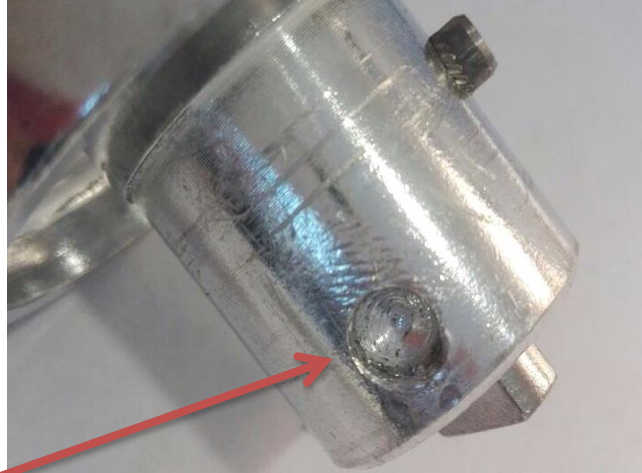
Шнек
двигается при
работе
прибора.



Крепление. Конкуренты

Жесткая фиксация шнековой камеры (гайка)

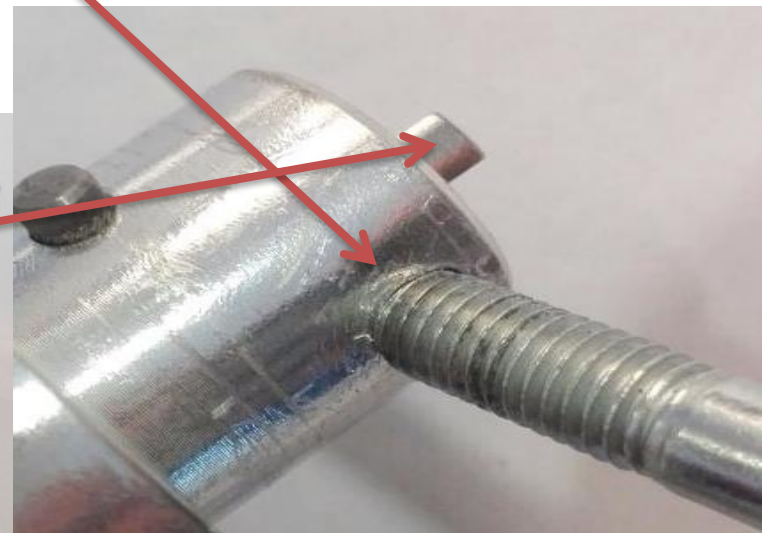
Стальная гайка с винтовой резьбой фиксирует шнек упором в отверстие на силуминовой шнековой камере.



Необходимо закреплять гайку максимально (иначе еще сильнее гремит во время работы)



При работе прибора крепление испытывает сильные нагрузки и отверстие увеличивается в размере, люфт увеличивается вместе с ним. Со временем появляется сквозное отверстие.



Используют
Kenwood, Panasonic

Крепление HV10.

- Первая серия Moulinex с жесткой фиксацией.
- Надежное крепление шнековой камеры к моторной части.

Вкусные выгоды:

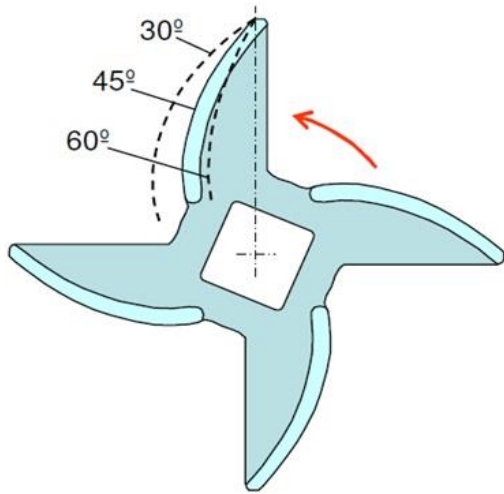
«Хотели ли бы Вы быть уверенными в качественной фиксации всех узлов вашей мясорубки? Ведь она очень мощная и может перерабатывать различные виды мяса в больших объемах.

Если да – Вам нужна мясорубка с жесткой системой фиксации шнековой камеры, как раз такая как эта модель Moulinex»



Качество обработки мяса – Виды ножей.

Саблевидные ножи

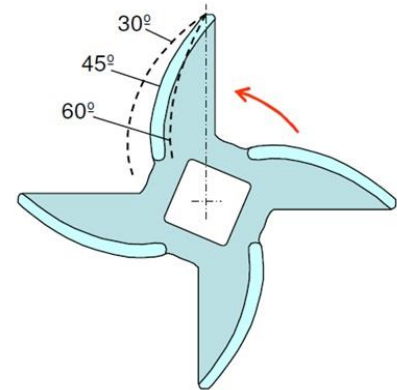
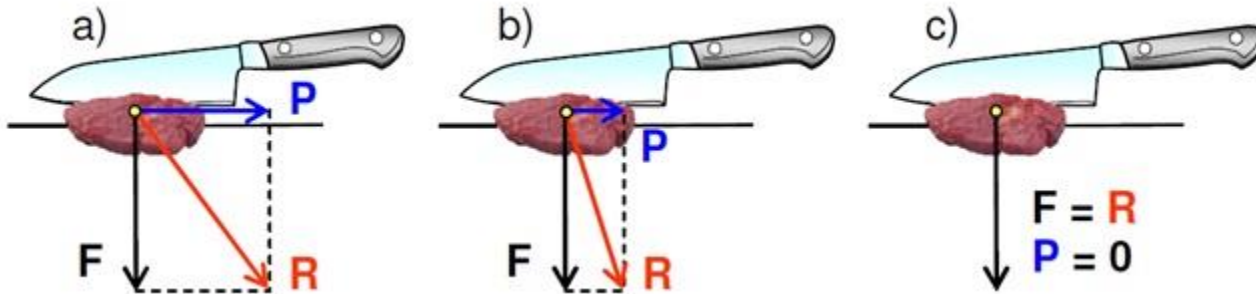


Распилить легче, чем прорезать напрямую. Поэтому сабля по сравнению с мечом требует **меньше усилия** для поражения противника, и человечество перешло в использовании холодного оружия, лезвие которого имело «кривую» режущую кромку – сабля/шашка и другие виды.

Качество обработки мяса – Виды ножей.

Саблевидные ножи

- Кромка ножа имеет искривленную форму, лезвия ножа рассекают волокна скользящими движениями.
- Самозатачивающиеся! За счет трений ножа об решетку (без продукта), нож правится. Процедуру повторять с периодичностью в зависимости от интенсивности использования прибора.
- Используются в сериях HV1,2,4



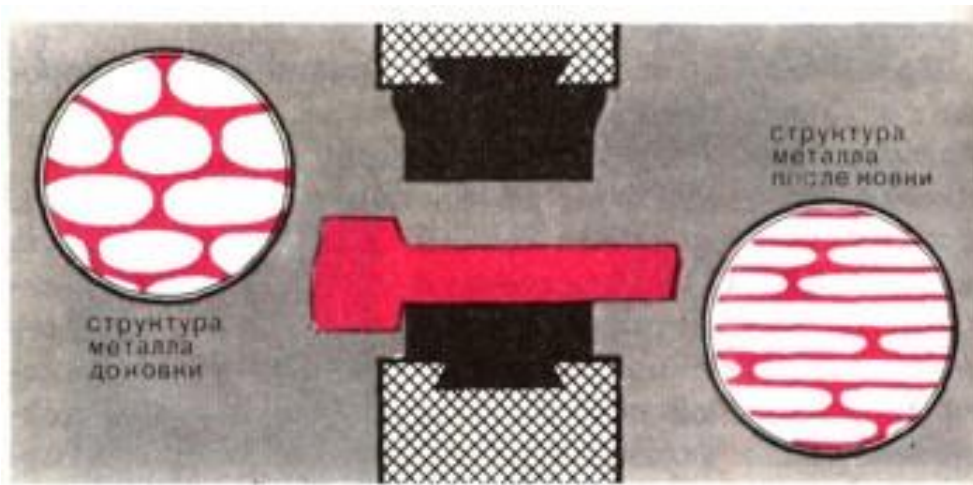
Качество обработки мяса – Виды ножей.

Мечевидные ножи

- Имеет прямую режущую кромку, поэтому ему требуется больше усилий, чем саблевидному ножу, чтобы разрезать продукт. Такими ножами комплектуются более мощные модели мясорубок
- **Более прочный**, чем сабевидный нож, поскольку изготавливается методомковки. **Практически не требует заточки.**
- Не перемещает продукт – шнековая камера не засоряется.
- Используются в сериях HV8,9
- Изготавливается из высокоуглеродистой нержавеющей стали

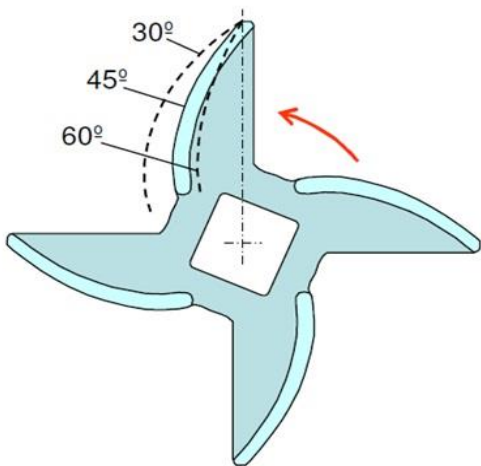


Преимущества ковки



- Ковка - способ обработки металлов давлением, осуществляемый с помощью кузнечного инструмента или штампов, при котором инструмент оказывает многократное, прерывистое воздействие на нагретую заготовку, в результате чего она деформируется и постепенно приобретает заданные форму и размеры.
- Вследствие ковки атомы в кристаллической решетке металла начинают размещаться теснее. **А чем теснее располагаются атомы в кристаллах, тем прочнее металл**

Пара шнек-нож. HV1, 2, 4.



Нож: Саблевидный нож оптимальной формы. Нож такой формы качественно и с минимальным усилием разрезает продукт

Шнек: Маленькая площадка (А) не «выдавливает» сок из продукта, при этом острые параллельные направляющие винты (Б) эффективно разделяют мясо на подходе к ножам.

Выгода: На выходе идеальный сочный фарш!

Пара шнек-нож HV8, 9.



Нож: Прочный, кованый нож с прямой режущей кромкой.

Шнек: Из-за особенностей ножа всегда комплектуется длинным шнеком с большим числом витков. 3 рабочих витка эффективно разделяют мясо на подходе к ножам, снижая нагрузку на нож

Пара шнек-нож. Конкуренты

«Неправильная» пара

В случае, если в пару к короткому шнеку идет кованый нож мечевидной формы, на нож приходится дополнительная нагрузка – есть **риск получить «жеванный» фарш**

*На фото мясорубка Bosch MFW3520
Короткий шнек + мечевидный нож – неправильно!*



Пара шнек-нож HV10.

- Новая пара шнек-нож: длинный шнек и кованый саблевидный нож. За счет формы ножа производительность мясорубки выше при одинаковой мощности. Производительность мясорубок Moulinex 5,5 кг/мин, при номинальной мощности 800 Вт.
- Новый нож сочетает в себе несколько преимуществ:
 - поскольку способ производства ножа – ковка, он имеет повышенную прочность.
 - так как режущая кромка искривлена (саблевидная форма), производительность и качество фарша выше, а потребление энергии ниже.

Вкусные выгоды:

«Вкусный и сочный фарш правильной консистенции за считанные минуты»



Пара шнек-нож. Конкуренты



- На фото: Bosch MFW68680 и Moulinex ME856. У Moulinex шнек более длинный, кованый саблевидный нож, что в совокупности обеспечивает более высокую производительность и фарш получается более сочным.

Вывод:

«Правильно подобранная пара шнек-нож обеспечивает более высокую производительность, качество и сочность фарша.»

Сравнение видов ножей

Вид	Саблевидный	Мечевидный	Саблевидный кованый
Где встречается	HV 1,2,4	HV 7,8,9	HV10
Способ производства	Штампованный - дешевле	Кованный - прочнее	Кованный - прочнее
Преимущества формы	Легче разрезает продукт за счет скольжения.	Меньше перемещает продукт в процессе работы – шнековая камера не забивается	Высокая производительность при среднем показателе номинальной мощности
Заточка	Правится об решетку	Практически не требует заточки	Практически не требует заточки
Материал изготовления	Коррозионно-стойкая сталь	Высокоуглеродистая коррозионно-стойкая сталь	Высокоуглеродистая коррозионно-стойкая сталь

Гайка

- Гайка необходима для того, чтобы зажимать решетку и нож.
- Для качественной фиксации гайка должна иметь не менее 3 витков.
- В мясорубках НВ1,2,4 - 3 витка, в НВ8,9 – 4 витка.



Удобство хранения насадок



- В корпусе мясорубок Moulinex предусмотрены специальные отсеки для хранения ножа, решеток и насадок для колбасок и кеббе.
- Теперь ни одна деталь не потеряется!



Решетки и нож



- Материал решеток и сердечника шнека – высокоуглеродистая хромсодержащая «нержавейка» (SE-6) (нержавеющий сплав: хром (16-17%)-углерод-никель-титан-молибден-железо).
- Все ножи стальные, устойчивы к коррозии
- Коррозионно-стойкий материал, прочный, устойчив в слабоагрессивных окислительных средах.



Опции мясорубки. Решетки

- Мелкая решетка. Для приготовления нежного фарша – фрикадельки, зразы, кеббе
- Средняя решетка – универсальная для фарша на пельмени, котлеты, пасту, лазанью, пироги и запеканки. Хорошо подходит для фарша из рыбы и птицы
- Крупная решетка – для домашних колбас, купатов, мантов



**Сменные решетки с отверстиями разного диаметра
(3 / 4,7 / 7,5 мм)**

Решетки и нож. Конкуренты



- Некоторые производители используют менее стойкие к коррозии сплавы, как следствие – **появление ржавчины на решетках и ноже**. В дальнейшем попадает в пищу.
- Со временем накопление ржавчины в организме вызывает аллергические реакции, раздражение органов пищеварения, заболевания кожи, гормональные расстройства!

*На фото: нож и решетка
мясорубки Zelmer*

Овощерезки



Терка для моркови, сыра, драников

Крупные ломтики для картофеля, моркови, кабачков

Тонкие ломтики для овощей (огурцы, лук, имбирь)

Уникальная насадка для нарезки кубиками для любимых салатов Оливье, Винегрет и других продуктов

Овощерезки

Конусообразные – идут в комплекте к почти ко всем моделям Moulinex с насадками. Более удобные, коническая форма позволяет продуктам самостоятельно покидать терки, не застревая в основании. Можно мыть в посудомоечной машине.



Цилиндрические – менее удобны, требуют при работе постоянной очистки, так как забиваются изнутри продуктами.



На фото: овощерезка мясорубки Bosch с барабаном забилась после обработки одного огурца.





Что еще?



Домашние колбаски и сосиски

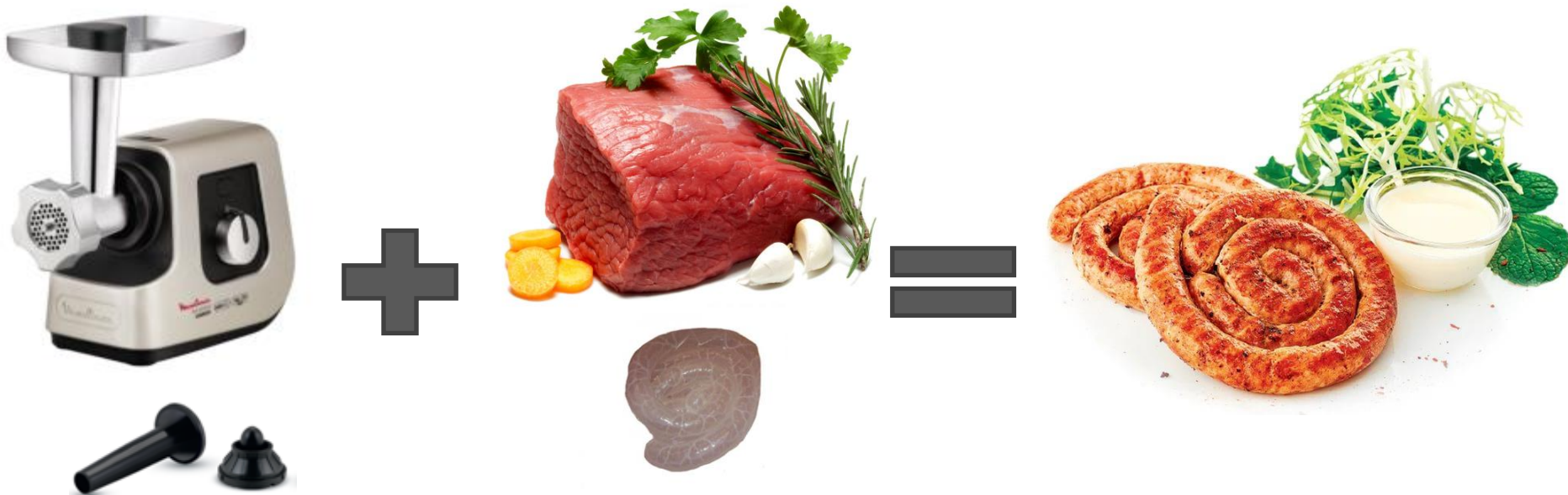
Насадки для домашней колбасы/сосисок



С помощью такой насадки можно приготовить **свежие, натуральные, вкусные и полезные** домашние колбаски.

В отличие от магазинных аналогов не содержат химических компонентов, наносящих вред организму.

Домашние колбаски



Выгода: Вкусные и полезные, качественные, аппетитные натуральные домашние колбаски без красителей, сои и пищевых добавок!
Вы будете уверены в качестве используемого сырья и сэкономите средства!

Кеббе (колбаски с начинкой)



Что такое кеббе?

- Кеббе – это полые колбаски из мяса и крупы (обычно булгур), фаршированные начинкой; традиционные кеббе наполняются мясом.
- Можно также приготовить с сырной, овощной и даже фруктовой начинкой.

Кеббе – традиционное блюдо арабской кухни с большим количеством специй, трав, лука. Может быть как очень сытным, так и диетическим.

Вкусная выгода: Приготовив это блюдо дома Вы сможете по-настоящему удивить Ваших близких и Ваши вкусовые рецепторы!



Ассортимент



На старт!
Внимание!
Фарш!



МЯСОРУБКА MOULINEX HV9 ME740

Технические характеристики:

- Мощность при заблокированном двигателе **2300 Вт**
- Производительность: **5 кг/мин**
- Номинальная мощность: **1000 Вт**
- **Конические насадки для измельчения (терка, шинковка +кубики)**
- 3 решетки для фарша из нержавеющей стали
- **Все соединительные элементы внутри мясорубки сделаны из металла**
- Функция «Реверс»
- Насадки «Кеббе», «Домашние сосиски»
- Отсек для хранения аксессуаров
- Цвет корпуса – металл
- Материал корпуса – пластик, лоток подачи из нержавеющей стали

Конкурентные преимущества:

- **Высокая мощность и производительность**
- **Конические насадки-овощерезки**
- **Коническая насадка для нарезки кубиками**
- **Все соединительные элементы внутри мясорубки сделаны из металла**
- **Сделано во Франции**



СРАВНЕНИЕ С КОНКУРЕНТАМИ MOULINEX HV10

Модель	MOULINEX ME740	BOSCH MFW68660	KENWOOD MG516
Продукт			
Мощность max, Вт	2 300 Вт	2 200 Вт	1 600 Вт
Номинальная мощность	1 000 Вт	800 Вт	450 Вт
Производительность, кг/мин	5 кг/мин	4,3 кг/мин	2 кг/мин
Материал соединительных элементов	Сталь	Силумин	Сталь
Реверс	Есть	Есть	Есть
Кол-во решеток для фарша	3 решетки	3 решетки	3 решетки
Кол-во насадок овощерезок	3 (терка, шинкова, КУБИКИ)	4 (3 терки, 1 шинкова)	4 насадки (2 терки, 2 шинковки)
Форма насадок – овощерезок	Конусовидные	Барабаны	Барабан
Доп насадки	Кеббе, Домашние сосиски	Кеббе, Домашние сосиски, Прессовая соковыжималка	Кеббе, Домашние сосиски
Страна производитель	Франция	Китай	Китай

СРАВНЕНИЕ С КОНКУРЕНТАМИ MOULINEX HV10

Модель	ME 740	HR 2745/00	M780
Продукт			
Максимальная мощность	2300 Вт	2600 Вт	2200 Вт
Номинальная мощность	1000 Вт	800 Вт	350 Вт
Производительность, кг/мин	5 кг/мин	4,5 кг/мин	2,2 кг/мин
Материал соединительных элементов	сталь	силумин+пластик	сталь
Реверс	да	да	автореверс
Кол-во решеток для фарша	3	3	3
Кол-во насадок овощерезок	3	нет	нет
Доп насадки	кеббе, колбасы	кеббе, колбасы	кеббе, колбасы

Сравнение с конкурентами. Philips



Мясорубка Philips IntraClean HR 2745/00

Номинальная мощность 800 Вт

Максимальная мощность 2600 Вт

В комплекте 3 решетки: 2,5 мм/4/7

Насадка для приготовления сосисок, кеббе

Страна производитель: КНР



Шов на камере закрывается изнутри силиконовой прокладкой. Со временем резинка растягивается, **возможны протечки сока, накапливаются микробы!**

Сравнение с конкурентами. Bork

Мясорубка Bork M 780



Номинальная мощность 350 Вт
Максимальная мощность 2200 Вт
В комплекте 3 решетки: 2,5 мм, 4 мм, 7 мм
Три режима скорости для разных типов мяса
Низкий уровень шума <65 Дб
Электронная защита от перегрузок

Вес – 8,4 кг!

Для сравнения – вес ME640 – 4,5 кг.

Нет овощерезок

ЦЕЛЬНОМЕТАЛЛИЧЕСКАЯ МЯСОРУБКА MOULINEX HV10 ME858

Технические характеристики:

- **Мощность 2100 Вт**
- Номинальная мощность 800 Вт
- **Цельнометаллический корпус**
- Производительность – до 5,5 кг фарша в минуту
- 3 решетки из нержавеющей стали
- **3 насадки-конуса для терки, шинковки**
- Насадки для кеббе и домашних колбасок
- Металлический лоток для мяса
- **Реверс**



ЦЕЛЬНОМЕТАЛЛИЧЕСКАЯ МЯСОРУБКА MOULINEX HV10 ME856

Технические характеристики:

- **Мощность 2100 Вт**
- Номинальная мощность 800 Вт
- **Цельнометаллический корпус**
- Производительность – до 5,5 кг фарша в минуту
- 3 решетки из нержавеющей стали
- Насадки для кеббе и домашних колбасок
- Металлический лоток для мяса
- **Реверс**



Сравнение с конкурентами Moulinex HV10



Модель	Moulinex ME856	Bosch MFW68680	REDMOND RMG-CBM1225	Bork M501	Kenwood MG700
Мощность max \ ном, Вт	2100 / 800	2200 / 800	2500 / 800	2000 / 600	2000 / 800
Пр-ть, кг / мин	5,5	4,3	2,5	2,3	3
Тип крепления	Жесткая фиксация	Кнопка	Жесткая фиксация	Кнопка	Жесткая фиксация
Материал соединения	Утолщенный силумин	Силумин	Утолщенный силумин	Силумин	Силумин-сталь
Тип ножа	Кованый саблевидный	Кованый мечевидный	Кованый саблевидный	Кованый мечевидный	Кованый мечевидный
Число скоростей	2+реверс	1+реверс	2+реверс	1+реверс	2+реверс
Дополнительно	Овощерезки	Овощерезки + кубики	-	Овощерезки + кубики	-
Гарантия	2 года	1 год	2 года	1 год	2 года
Цена, руб.	17 999	17 990	14 299	19 890	19 990

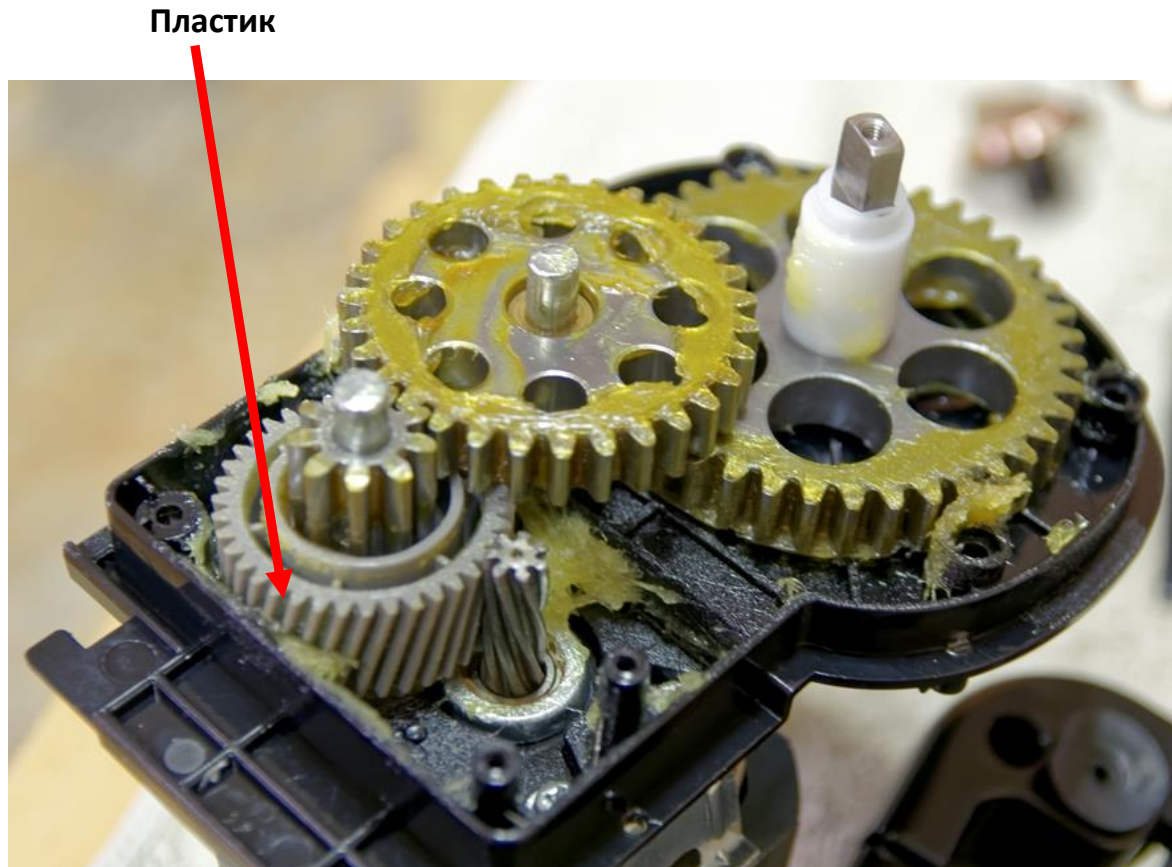
Мифы о конкурентах. Redmond

Миф №1. «Мясорубка Redmond RMG-CBM1225 внутри полностью металлическая»

Факт. Действительно, редуктор у мясорубки Redmond RMG-CBM1225 имеет металлические шестерни, однако **одна из них сделана из пластика**, на фото.

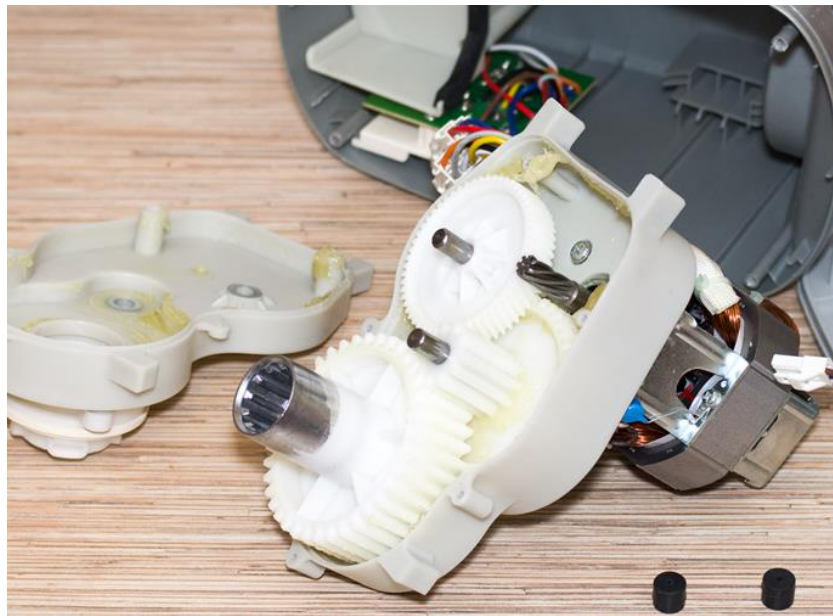
При попадании кости или любого жесткого предмета, если не сработает защита от перегрева, пластиковая шестерня сломается (как самая хрупкая).

Уровень шума очень высокий, более 80 Дб.



Мифы о конкурентах. Polaris

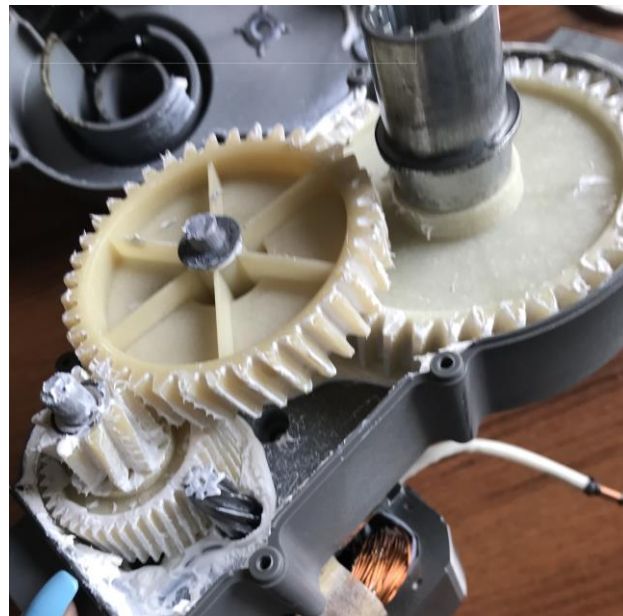
Миф. «Polaris PMG 3043L имеет профессиональный редуктор: Редуктор особой конструкции ProGear Inside гарантирует долгую службу устройства.»



Факт. Конструкция редуктора не отличается от остальных.

На фото слева: редуктор Polaris PMG 3043L, справа Moulinex ME546.

Оба имеют 4 пластиковые шестерни. Металлические только посадочные места шестерен, и вал мотора



МЯСОРУБКА MOULINEX HV8 ME688

Технические характеристики:

- Мощность **2200 Вт**
- Производительность – **4,5 кг фарша в минуту**
- Номинальная мощность 800 Вт
- **4 конические насадки – овощерезки (терка, шинковка, для драников, насадка для нарезания КУБИКАМИ)**
- 2 решетки для фарша из нержавеющей стали
- **Все соединительные элементы внутри мясорубки сделаны из металла**
- Функция «Реверс»
- 2 насадка - «Кеббе» и «Домашние Сосиски»
- Отсек для хранения аксессуаров
- Цвет корпуса – черный+металик
- Материал корпуса – пластик , лоток подачи из нержавеющей стали

Конкурентные преимущества:

- **Мощный мотор, высокая производительность**
- **Коническая насадка для нарезки кубиками**
- **Сделано во Франции**
- **Удобная ручка**



МЯСОРУБКА MOULINEX HV8 ME687

Технические характеристики:

- Мощность **2200 Вт**
- Производительность – **4,5 кг фарша в минуту**
- Номинальная мощность 800 Вт
- **3 конические насадки – овощерезки (терка, шинковка, для драников)**
- 2 решетки для фарша из нержавеющей стали
- **Все соединительные элементы внутри мясорубки сделаны из металла**
- Функция «Реверс»
- 2 насадка - «Кеббе» и «Домашние Сосиски»
- Отсек для хранения аксессуаров
- Цвет корпуса – черный+металик
- Материал корпуса – пластик , лоток подачи из прозрачного пластика



Конкурентные преимущества:

- **Мощный мотор, высокая производительность**
- **3 конические насадки-овощерезки**
- **Сделано во Франции**
- **Удобная ручка**

МЯСОРУБКА MOULINEX HV8 ME684

Технические характеристики:

- Мощность **2000 Вт**
- Производительность – **2,6 кг фарша в минуту**
- Номинальная мощность 800 Вт
- **5 терок-овощерезок (барабаны) – 2 терки, 2 шинковки, драники**
- 3 решетки для фарша из нержавеющей стали
- **Все соединительные элементы внутри мясорубки сделаны из металла**
- Функция «Реверс»
- 2 насадка - «Кеббе» и «Домашние Сосиски»
- Отсек для хранения аксессуаров
- Цвет корпуса – черный
- Материал корпуса – пластик



Конкурентные преимущества:

- **Мощный мотор, высокая производительность**
- **5 насадок-овощерезок**
- **Сделано во Франции**
- **Удобная ручка**

МЯСОРУБКА MOULINEX HV8 ME683

Технические характеристики:

- **Мощность 2000 Вт**
- Номинальная мощность 800 Вт
- Производительность – **2,6 кг фарша в минуту**
- 3 решетки из нержавеющей стали
- Насадки для приготовления сосисок и кеббе
- **5 насадок для измельчения (2 терки, 2 шинковки, драники)**
- **Все соединительные элементы внутри мясорубки сделаны из металла**
- Функция «Реверс»
- Ручка для переноски
- Отсек для хранения аксессуаров
- Отсек для хранения шнура
- Самозатачивающийся нож



Конкурентные преимущества:

- **Насадки-овощерезки**
- **Мощный мотор**
- **Металлические соединения внутри**
- **Сделано во Франции**



МЯСОРУБКА MOULINEX HV8 ME682

Технические характеристики:

- **Мощность 2000 Вт**
- Номинальная мощность 800 Вт
- Производительность – **2,6 кг фарша в минуту**
- 2 решетки из нержавеющей стали 4,7/8 мм
- Насадки для приготовления колбасок и кеббе
- **Все соединительные элементы внутри мясорубки сделаны из металла**
- Реверс
- Ручка для транспортировки
- Отсек для хранения аксессуаров
- Отсек для хранения шнура
- Самозатачивающийся нож

Конкурентные преимущества:

- **Реверс**
- **Мощный мотор**
- **Металлические соединения внутри**
- **Сделано во Франции**



МЯСОРУБКА MOULINEX HV8 ME686

Технические характеристики:

- **Мощность 2200 Вт**
- **Производительность – 4,5кг фарша в минуту**
- Номинальная мощность 800 Вт
- 2 решетки для фарша из нержавеющей стали
- **Все соединительные элементы внутри мясорубки сделаны из металла**
- Функция «Реверс»
- Насадка «Кеббе»
- Отсек для хранения аксессуаров
- Цвет корпуса – черный+металик
- Материал корпуса – пластик, лоток подачи из прозрачного пластика



Конкурентные преимущества:

- **Мощный мотор, высокая производительность**
- **Функция реверс**
- **Сделано во Франции**
- **Удобная ручка**



СРАВНЕНИЕ С КОНКУРЕНТАМИ

MOULINEX ME630 vs BOSCH MFW 66020 vs KENWOOD MG510

Модель	MOULINEX ME686/ME688	BOSCH MFW 66020	KENWOOD MG510
Продукт			
Мощность при заблокированном двигателе, Вт	2 200 Вт	1 800 Вт	1 600 Вт
Номинальная мощность	800 Вт	600 Вт	450 Вт
Производительность, кг/мин	4,5 кг/мин	3 кг/мин	2 кг / мин
Реверс	Есть	Есть	Есть
Материал соединительных элементов	Сталь	Силумин	Сталь+силумин
Кол-во решеток для фарша	2 решетки	3 решетки	3 решетки
Доп насадки	Кеббе	Кеббе, Для Домашней колбасы	Кеббе, 2 для сосисок
Страна производитель	Франция	Китай	Китай

МЯСОРУБКА MOULINEX HV8 ME626

Технические характеристики:

- Мощность **2000 Вт**
- Производительность – **2,6 кг фарша в минуту**
- Номинальная мощность 800 Вт
- **5 терок-овощерезок (барабаны) – 2 терки, 2 шинковки, драники**
- 2 решетки для фарша из нержавеющей стали
- **Металлическое соединение шнека с моторной частью**
- Функция «Реверс»
- Насадка «Кеббе» и «Домашние Сосиски»
- Отсек для хранения аксессуаров
- Цвет корпуса – белый
- Материал корпуса – пластик, лоток подачи из белого пластика

Конкурентные преимущества:

- **Мощный мотор, высокая производительность**
- **5 терок – овощерезок (барабаны)**
- **Сделано во Франции**



МЯСОРУБКА MOULINEX HV8 ME622

Технические характеристики:

- **Мощность 2000 Вт**
- Номинальная мощность 800 Вт
- Производительность – 2,6 кг фарша в минуту
- 2 решетки из нержавеющей стали
- Насадка для кеббе
- **Реверс**
- Отсек для хранения аксессуаров
- Отсек для хранения шнура
- **Самозатачивающийся нож**

Конкурентные преимущества:

- **Мощный мотор, высокая производительность**
- **Компактное хранение аксессуаров**
- **Сделано во Франции**



МЯСОРУБКА MOULINEX HV8 ME620

Технические характеристики:

- Мощность **2000 Вт**
- Производительность – **2,6 кг фарша в минуту**
- Номинальная мощность 800 Вт
- 2 решетки для фарша из нержавеющей стали
- **Все соединительные элементы внутри мясорубки сделаны из металла**
- Функция «Реверс»
- Насадка «Кеббе»
- Отсек для хранения аксессуаров
- Цвет корпуса – белый
- Материал корпуса – пластик, лоток подачи из белого пластика



Конкурентные преимущества:

- **Мощный мотор, высокая производительность**
- **Компактное хранение аксессуаров**
- **Сделано во Франции**



МЯСОРУБКА MOULINEX HV5 ME548

Технические характеристики:

- **Мощность 2200 Вт**
- Номинальная мощность 650 Вт
- Производительность – до 4,1 кг фарша в минуту
- **Металлическая фронтальная панель**
- 3 решетки из нержавеющей стали
- **3 насадки для терки и шинковки**
- Насадка для кеббе и домашних колбасок
- Металлический лоток для мяса
- **Реверс**
- Ручка для переноски



МЯСОРУБКА MOULINEX HV5 ME546

Технические характеристики:

- **Мощность 2200 Вт**
- Номинальная мощность 650 Вт
- Производительность – до 4,1 кг фарша в минуту
- **Металлическая фронтальная панель**
- 3 решетки из нержавеющей стали
- Насадки для кеббе и домашних колбасок
- Металлический лоток для мяса
- **Реверс**
- Ручка для переноски



МЯСОРУБКА MOULINEX HV5 ME542

Технические характеристики:

- **Мощность 2000 Вт**
- Номинальная мощность 500 Вт
- Производительность – до 2,6 кг фарша в минуту
- 3 решетки из нержавеющей стали
- Насадки для кеббе и домашних колбасок
- **Реверс**
- **Ручка для переноски**



МЯСОРУБКА MOULINEX HV3 ME306

Технические характеристики:

- **Мощность 1600 Вт**
- Производительность – 1,9 кг фарша в минуту
- 3 решетки из нержавеющей стали 3/ 5/ 7 мм
- **Насадки для терки и шинковки**
- Насадка для домашних колбасок
- **Металлический лоток для мяса**
- **Реверс**
- Ручка для переноски

Конкурентные преимущества:

- **3 диска для фарша толстого и тонкого помола**
- **Насадки-овощерезки в комплекте**
- **Функция реверса**



МЯСОРУБКА MOULINEX HV3 COMPACT PRO ME301132

Технические характеристики:

- Мощность 1500 Вт
- Производительность – **1,8 кг фарша в минуту**
- Номинальная мощность 500 Вт
- 2 решетки из нержавеющей стали
- Диаметр решеток 54 мм
- Функция реверса
- Насадка для приготовления колбасок

Конкурентные преимущества:

- **Компактная и мощная**
- **Высокая производительность**



Сравнение с конкурентами Moulinex HV7



Модель	Moulinex ME546	Bosch MFW67440	Philips HR2742/20	Kenwood MG515	Polaris PMG 3043L
Мощность max \ ном, Вт	2200 / 650	2000 / 700	2000 / 600	1600 / 450	3000 / 500
Пр-ть, кг / мин	4,1	3,5	2,9	2	3
Материал лотка	металл	пластик	пластик	металл	металл
Материал соединения	Силумин-пластик	Силумин	пластик	Силумин-сталь	Силумин
Транспортировочная ручка	да	да	нет	нет	нет
Реверс	да	да	да	да	да
Дополнительно	-	Овощерезки	Овощерезки	-	-
Гарантия	2 года	1 год	2 года	1 год	3 года
Цена, руб.	12 999	9 990	9 990	11 990	10 990

МЯСОРУБКА MOULINEX HV4 ME458

Технические характеристики:

- Мощность 2000 Вт
- Производительность – **2,3 кг фарша в минуту**
- Номинальная мощность 700 Вт
- **5 конических насадок - 2 терки, 2 шинковки, нарезка кубиками**
- 3 решетки для фарша из нержавеющей стали
- **Все соединительные элементы внутри мясорубки сделаны из металла**
- 2 насадки «Кеббе» и «Домашние сосиски»
- Отсек для хранения шнура
- Компактное хранение насадок
- Цвет корпуса – белый
- Материал корпуса – пластик, лоток подачи из прозрачного пластика



Конкурентные преимущества

- **Компактная**
- **Коническая насадка для нарезки кубиками**
- **4 терки - овощерезки**
- **Сделано во Франции**

МЯСОРУБКА MOULINEX HV4 ME456

Технические характеристики:

- Мощность 2000 Вт
- Производительность – 2,3 кг фарша в минуту
- 2 решетки из нержавеющей стали
- 5 насадок - 2 терки, 2 шинковки, нарезка кубиками
- Насадки для приготовления кеббе и колбасы
- Отсек для хранения шнура
- Самозатачивающийся нож
- Компактное хранение насадок

Конкурентные преимущества

- **Компактная**
- **Насадка для нарезки кубиками**
- **Терки и овощерезки**



СРАВНЕНИЕ С КОНКУРЕНТАМИ

MOULINEX ME454 vs PHILIPS HR2728 vs ZELMER ZMM1584

Модель	MOULINEX ME454	PHILIPS HR2728	ZELMER ZMM1584
Продукт			
Мощность при заблокированном двигателе, Вт	2 000 Вт	1 800 Вт	1 900 Вт
Номинальная мощность	700 Вт	600 Вт	650 Вт
Производительность, кг/мин	2,3 кг/мин	2,9 кг/мин	2,3 кг / мин
Материал соединительных элементов	Сталь	Пластик	Пластик
Кол-во решеток для фарша	2 решетки	2 решетки	3 решетки
Кол-во насадок овощерезок	4 (1 терка, 2 шинковки, КУБИКИ)	3 (2 терки, шинковка)	4 (только для шинковки)
Форма насадок – овощерезок	Конусы	Барабаны	Барабаны
Доп насадки	Кеббе, для сосисок	Кеббе, для сосисок, для печения	Для сосисок
Страна производитель	Франция	Китай	Польша

МЯСОРУБКА MOULINEX HV4 ME452



Технические характеристики:

- Мощность 2000 Вт
- Производительность – **2,3 кг фарша в минуту**
- Номинальная мощность 700 Вт
- **3 конические терки-овощерезки (2 терки, 1 шинковка)**
- 2 решетки для фарша из нержавеющей стали
- **Все соединительные элементы внутри мясорубки сделаны из металла**
- 2 насадки – «Кеббе» и «Домашние сосиски»
- Отсек для хранения шнура
- Компактное хранение насадок
- Цвет корпуса – черный
- Материал корпуса – пластик, лоток подачи из прозрачного пластика

Конкурентные преимущества:

- **Компактная и мощная**
- **3 конические терки-овощерезки**
- **Сделано во Франции**



МЯСОРУБКА MOULINEX HV4 ME442



Технические характеристики:

- Мощность 2000 Вт
- Производительность – **2,3 кг фарша в минуту**
- Номинальная мощность 700 Вт
- 2 решетки для фарша из нержавеющей стали
- **Все соединительные элементы внутри мясорубки сделаны из металла**
- 2 насадки – «Кеббе» и «Домашние сосиски»
- Отсек для хранения шнура
- Ручка для переноски
- Цвет корпуса – белый
- Материал корпуса – пластик, лоток подачи из белого пластика

Конкурентные преимущества:

- **Компактная и мощная**
- **Высокая производительность**
- **Сделано во Франции**



СРАВНЕНИЕ С КОНКУРЕНТАМИ MOULINEX HV4

Модель	MOULINEX ME442	BOSCH MFW45020	PHILIPS HR2726	ZELMER ZMM1588
Продукт				
Мощность при заблокированном двигателе, Вт	2000 Вт	1 600 Вт	1 500 Вт	1 900 Вт
Номинальная мощность	700 Вт	500 Вт	350 Вт	650 Вт
Производительность, кг/мин	2,3 кг / мин	1,5 кг/мин	2 кг / мин	2,3 кг/мин
Материал соединения	Сталь	Силумин	Пластик	Пластик
Кол-во решеток для фарша	2 решетки	1 решетка	2 решетки	3 решетки
Доп насадки	Кеббе, для сосисок	Кеббе, для сосисок	Кеббе, для сосисок	Кеббе
Страна производитель	Франция	Словения	Китай	Польша

МЯСОРУБКА MOULINEX HV4 ME440

Технические характеристики:

- Мощность 2000 Вт
- Производительность – **2,3 кг фарша в минуту**
- Номинальная мощность 700 Вт
- 2 решетки для фарша из нержавеющей стали
- **Все соединительные элементы внутри мясорубки сделаны из металла**
- Отсек для хранения шнура
- Ручка для переноски
- Цвет корпуса – белый
- Материал корпуса – пластик, лоток подачи из прозрачного пластика

Конкурентные преимущества:

- **Компактная и мощная**
- **Высокая производительность**
- **Сделано во Франции**



МЯСОРУБКА MOULINEX HV2 ME209



Технические характеристики:

- Мощность 1400 Вт
- Производительность – **1,7 кг фарша в минуту**
- Номинальная мощность 500 Вт
- **4 насадки-овощерезки (барабаны) - 2 терки, шинковка, насадка для дранников**
- 3 решетки для фарша из нержавеющей стали
- **Все соединительные элементы внутри мясорубки сделаны из металла**
- Отсек для хранения шнура
- Ручка для переноски
- Лоток из прозрачного пластика
- Цвет корпуса – белый
- Материал корпуса – пластик, лоток подачи из прозрачного пластика



Конкурентные преимущества:

- **Компактная и мощная**
- **3 диска для фарша толстого и тонкого помола**
- **4 насадок-овощерезок**
- **Сделано во Франции**

МЯСОРУБКА MOULINEX HV2 ME208

Технические характеристики:

- Мощность 1400 Вт
- Производительность – **1,7 кг фарша в минуту**
- Номинальная мощность 500 Вт
- 2 решетки для фарша из нержавеющей стали
- **Все соединительные элементы внутри мясорубки сделаны из металла**
- Отсек для хранения шнура
- Ручка для переноски
- Лоток из прозрачного пластика
- Цвет корпуса – белый
- Материал корпуса – пластик, лоток подачи из прозрачного пластика

Конкурентные преимущества:

- **Компактная и мощная**
- **Сделано во Франции**



МЯСОРУБКА MOULINEX HV1 ME111

Технические характеристики:

- Мощность 1400 Вт
- Номинальная мощность – 300 Вт
- Производительность – 1,7 кг фарша в минуту
- **Функция – реверс**
- 2 решетки из нержавеющей стали 54 мм
- Насадка для домашней колбасы
- Насадка для кеббе
- Корпус – пластик

Конкурентные преимущества:

- **Универсальный прибор**
- **Функция реверса**



МЯСОРУБКА MOULINEX HV1 ME108

Технические характеристики:

- Мощность 1400 Вт
- Номинальная мощность – 300 Вт
- Производительность – 1,7 кг фарша в минуту
- **Функция – реверс**
- **4 насадки-овощерезки (барабаны): 2 терки, шинковка, драники**
- 2 решетки из нержавеющей стали
- насадка для домашней колбасы
- Корпус – пластик

Конкурентные преимущества:

- **Универсальный прибор**
- **Функция реверса**
- **4 насадки-овощерезки**
- **2 диска для фарша толстого и тонкого помола**
- **Удобная ручка**



МЯСОРУБКА MOULINEX HV1 ME106

Технические характеристики:

- Мощность 1400 Вт
- Номинальная мощность – 300 Вт
- Производительность – 1,7 кг фарша в минуту
- **Функция – реверс**
- 2 решетки из нержавеющей стали
- насадка для домашней колбасы

Конкурентные преимущества:

- **Универсальный прибор**
- **Функция реверса**
- **2 диска для фарша толстого и тонкого помола**
- **Удобная ручка**



МЯСОРУБКА MOULINEX HV1 ME105

Технические характеристики:

- Мощность 1400 Вт
- Номинальная мощность – 300 Вт
- Производительность – 1,7 кг фарша в минуту
- **Функция – реверс**
- 2 решетки из нержавеющей стали
- насадка для домашней колбасы

Конкурентные преимущества:

- **Универсальный прибор**
- **Функция реверса**
- **2 диска для фарша толстого и тонкого помола**



Дополнительная продажа



**Продал мясорубку
– предложи
гриль/сковородку!**

Отличных продаж!

