

Мясорубка Minerva C/E 32N Unger S5 220 В

Мясорубка **Minerva C/E 32N Unger S5 220 В** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления мясного и рыбного фарша и колбасных изделий. Модель оснащена тремя самозатачивающимися решетками, двумя ножами, двумя кольцами и одним экстрактором. Корпус и сменный загрузочный бункер выполнены из нержавеющей стали AISI 304, решетка, нож и горловина шнека - из нержавеющей стали.

В комплект входит коробка запасных лезвий.

Особенности:

- Легкосъемные загрузочный бункер, горловина шнека, шнек и режущий инструмент дают возможность тщательно очистить мясорубку
- Низковольтная цепь управления
- Управление обеспечивает режимы "Вперед" - "Стоп" - "Назад"
- Система вентиляции двигателя



Цена: 320790 руб.

Характеристики	
Высота	540 мм
Реверс	True
Ширина	290 мм
Глубина	460 мм
Мощность	1.7 кВт
Напряжение	220 В
Вес (без упаковки)	50 кг
Производительность	500 кг/ч
Набор ножей и решеток	полный унгер
Страна-производитель	Италия
Диаметр горловины шнека	98 мм
Размеры загрузочного лотка	330x530 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам

всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23