

Мясорубка Minerva A/e 22 Unger S3 380 В

Мясорубка **Minerva A/e 22 Unger S3 380 В** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления мясного и рыбного фарша и колбасных изделий. Модель оснащена двумя самозатачивающимися решетками и одним ножом. Корпус и сменный загрузочный бункер выполнены из нержавеющей стали AISI 304, решетка, нож и горловина шнека - из нержавеющей стали.

Особенности:

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

Цена: 144330 руб.



Характеристики	
Высота	545 мм
Реверс	True
Ширина	248 мм
Глубина	455 мм
Мощность	1.1 кВт
Напряжение	220 B, 380 B
Вес (без упаковки)	28 кг
Производительность	250 кг/ч
Набор ножей и решеток	1/2 унгера
Страна-производитель	Италия
Диаметр горловины шнека	82 мм
Размеры загрузочного лотка	305х420 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