

Мясорубка с охлаждением Minerva C/E W22 Enterprise 380 В

Мясорубка с охлаждением **Minerva C/E W22 Enterprise 380 В** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления мясного и рыбного фарша и колбасных изделий. Модель оснащена системой охлаждения, одной самозатачивающейся решеткой и одним ножом. Корпус, загрузочный бункер, легко съемная горловина шнека выполнены из нержавеющей стали AISI 304, зажимное кольцо, решетка и нож - из нержавеющей стали.

****Особенности:****

* Вент

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/miasorubka-s-okhlazhdeniem-minerva-s-e-w22-enterprise-380-v/>

Цена: 363580.00 руб.



Характеристики

Высота	535 мм
Реверс	True
Ширина	403 мм
Глубина	560 мм
Мощность	Двигатель 1,1 кВт Система охлаждения: 0,19 кВт
Двигатель	1,1 кВт

Напряжение	220 В, 380 В
Вес (без упаковки)	55 кг
Система охлаждения	0,19 кВт
Производительность	300 кг/ч
Набор ножей и решеток	классический
Страна-производитель	Италия
Диаметр горловины шнека	22 мм
Оптимальная температура сырья	1°С

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфаомобиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.