

## Мясорубка с охлаждением Minerva C/E 22SRH Unger S3 220 В

Мясорубка с охлаждением **Minerva C/E 22SRH Unger S3 220 В** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления мясного и рыбного фарша и колбасных изделий. Модель оснащена полуавтоматической насадкой для гамбургеров, системой охлаждения, двумя самозатачивающимися решетками 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:

- Статическое охлаждение
- Котлетный автомат
- Насадка для гамбургеров состоит из полностью моющихся деталей
- Возможность выбора порции гамбургера с постоянным весом (при оформлении заказа)
- Управление обеспечивает режимы "Старт" - "Стоп" - "Реверс"
- Низковольтная цепь управления
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом коробе
- Класс защиты: IP 56
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией
- Независимые системы измельчения и охлаждения
- Специальный дизайн для узких столешниц
- Система охлаждения:
  - Бесшумный компрессор
  - Электронный термостат для точного контроля процесса
  - Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания
  - Экологически-безопасный хладагент R-134A
  - Охлаждаемый загрузочный бункер

**Цена: 407000 руб.**

Характеристики	
Высота	460 мм
Реверс	True
Ширина	505 мм
Глубина	430 мм
Средний	95x90 мм
Мощность	Двигатель 1,1 кВт Система охлаждения: 0,19 кВт
Двигатель	1,1 кВт

Характеристики	
Напряжение	220 В
Минимальный	60x90 мм
Максимальный	115x90 мм
Вес (без упаковки)	45 кг
Размеры гамбургера	Максимальный 115x90 мм Средний: 95x90 мм Минимальный: 60x90 мм
Система охлаждения	0,19 кВт
Производительность	300 кг/ч
Толщина гамбургеров	14/17 мм
Набор ножей и решеток	1/2 унгера
Страна-производитель	Италия
Диаметр горловины шнека	82 мм
Оптимальная температура работы	1°С
Производительность гамбургеров	500 шт/час

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**