

## Мясорубка с охлаждением Minerva C/E R32H Enterprise 380 В

Мясорубка с охлаждением **Minerva C/E R32H Enterprise 380 В** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления мясного и рыбного фарша и колбасных изделий. Модель оснащена системой охлаждения, полуавтоматической насадкой для гамбургеров, 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:

- Насадка для гамбургеров состоит из полностью моющихся деталей
- Возможность выбора порции гамбургера с постоянным весом (при оформлении заказа)
- Управление обеспечивает режимы "Старт" - "Стоп" - "Реверс"
- Прозрачная крышка из плексигласа в стандартной комплектации
- Низковольтная цепь управления
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания
- Доступ к режущему инструменту, смешивающему бункеру и внутрь мясорубки защищён микровыключателями
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом коробе
- Класс защиты: IP 56
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией
- Независимые системы измельчения и охлаждения
- 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: 465290 руб.**

| Характеристики |  |
|----------------|--|
| Высота         | 588 мм   |
| Реверс         | True   |
| Ширина         | 373 мм   |
| Глубина        | 637 мм   |
| Средний        | 95x90 мм                                       |
| Мощность       | Двигатель 2,2 кВт Система охлаждения: 0,19 кВт |
| Двигатель      | 2,2 кВт  |

| Характеристики                 |  |
|--------------------------------|--|
| Напряжение                     | 220 В, 380 В   |
| Минимальный                    | 60x90 мм   |
| Максимальный                   | 115x90 мм  |
| Вес (без упаковки)             | 60 кг  |
| Размеры гамбургера             | Максимальный 115x90 мм Средний: 95x90 мм Минимальный: 60x90 мм |
| Система охлаждения             | 0,19 кВт   |
| Толщина гамбургера             | 14/17 мм   |
| Производительность             | 500 кг/ч   |
| Набор ножей и решеток          | классический   |
| Страна-производитель           | Италия   |
| Диаметр горловины шнека        | 32 мм  |
| Оптимальная температура сырья  | 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**