

Мясорубка с охлаждением Minerva C/E 32SRH Unger S5 380 В

Мясорубка с охлаждением **Minerva C/E 32SRH Unger S5 380 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, тремя самозатачивающимися решетками и двумя ножами. 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
- 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
- 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: 540760 руб.

Характеристики	
Высота	483 мм
Реверс	True
Ширина	610 мм
Глубина	520 мм
Средний	95x90 мм
Мощность	Двигатель 2,2 кВт Система охлаждения: 0,19 кВт

Характеристики	
Двигатель	2,2 кВт
Напряжение	220 В, 380 В
Минимальный	60x90 мм
Максимальный	115x90 мм
Вес (без упаковки)	50 кг
Размеры гамбургера	Максимальный 115x90 мм Средний: 95x90 мм Минимальный: 60x90 мм
Система охлаждения	0,19 кВт
Производительность	500 кг/ч
Толщина гамбургеров	14/17 мм
Набор ножей и решеток	полный унгер
Страна-производитель	Италия
Диаметр горловины шнека	98 мм
Оптимальная температура работы	1°C
Производительность гамбургеров	500 шт/час

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?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