

## Мясорубка напольная с охлаждением Minerva TA 32X MAXI R Enterprise 380 В

Мясорубка напольная с охлаждением **Minerva TA 32X MAXI R Enterprise 380 В** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления мясного и рыбного фарша и колбасных изделий. Модель оснащена системой охлаждения, одной решеткой, одним самозатачивающимся ножом и одним экстрактором. Корпус, загрузочный бункер, опоры с колесами и горловина шнека выполнены из нержавеющей стали AISI 304, решетка, нож - из нержавеющей стали.

### Особенности:

- Управление обеспечивает режимы "Вперед" - "Стоп" - "Назад"
- Легко съемные загрузочный бункер, горловина шнека, шнек и режущий инструмент дают возможность тщательно очистить мясорубку
- Низковольтная цепь управления
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания
- Доступ к режущему инструменту, смешивающему бункеру и внутрь мясорубки защищён микро выключателями
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом коробе
- Класс защиты: IP 56
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией
- 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
  - Загрузочный бункер, воронка и горловина шнека охлаждаемые воздухом



**Цена: 566180 руб.**

| Характеристики |                                      |
|----------------|--------------------------------------|
| Высота         | 990 мм                               |
| Реверс         | True                                 |
| Ширина         | 370 мм                               |
| Глубина        | 690 мм                               |
| Мощность       | Двигатель 3 кВт Компрессор: 0,19 кВт |
| Двигатель      | 3 кВт                                |
| Компрессор     | 0,19 кВт                             |

## Характеристики

|   |              |
|---|--------------|
| Напряжение                                | 220 В, 380 В |
| Вес (без упаковки)                        | 95 кг        |
| Производительность                        | 750 кг/ч     |
| Набор ножей и решеток                     | классический |
| Страна-производитель                      | Италия       |
| Оптимальная температура сырья             | +2°C         |
| Вместимость плоского загрузочного бункера | 28 л         |

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**