

## Мясорубка напольная Minerva C/E 800 Unger S5 380 B

Напольная мясорубка **Minerva C/E 800 Unger S5 380 B** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления мясного и рыбного фарша и колбасных изделий. Модель оснащена тремя решетками, двумя самозатачивающимися ножами, двумя кольцами, опорами корпуса и колесами с тормозом. Корпус, сменный приёмный бункер с большой горловиной, решетка и нож выполнены из нержавеющей стали, внешняя горловина шнека - из нержавеющей стали AISI 304.

### Особенности:

- Возможность оснащения модели либо задним (стандарт), плоским или боковым загрузочным бункером
- Большой приёмный бункер с большой горловиной позволяют увеличить на 50-80% разовую загрузку продукта
- Специальная конструкция и небольшой допуск по размеру между шнеком и горловиной позволяют добиться высокой производительности
- Легко съёмные загрузочный бункер, горловина шнека, шнек и режущий инструмент дают возможность тщательно очистить мясорубку
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания
- Доступ к режущему инструменту, смешивающему бункеру и внутрь мясорубки защищён микро выключателями
- Низковольтная цепь управления
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом коробе
- Класс защиты: IP 56
- Прочная, надёжная, не требующая больших площадей конструкция
- Возможность подключения полуавтоматической насадки для гамбургеров или педали управления (не входит в комплект)



**Цена: 684360 руб.**

Характеристики	
Высота	1285 мм
Задний	85 л
Реверс	True
Ширина	490 мм
Боковой	845x925x113 мм
Глубина	900 мм

Характеристики	
Плоский	630x930x125 мм
Мощность	4,1/5,3 кВт
Напряжение	220 В, 380 В
Вес (без упаковки)	117 кг
Производительность	1500 кг/ч
Набор ножей и решеток	полный унгер
Страна-производитель	Италия
Диаметр горловины шнека	98 мм
Размеры загрузочного бункера	Плоский 630x930x125 мм Боковой: 845x925x113 мм
Вместимость загрузочного бункера	Задний 85 л Плоский: 66 л Боковой: 85 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**