

Мясорубка напольная с охлаждением Minerva C/E 800 R Unger S5 380 В

Мясорубка напольная с охлаждением **Minerva C/E 800 R Unger S5 380 В** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления мясного и рыбного фарша и колбасных изделий. Модель оснащена системой охлаждения, тремя решетками и двумя самозатачивающимися ножами и двумя кольцами. 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
- Масляный редуктор
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией
- Возможность оснащения задним (стандарт), плоским или боковым загрузочным бункером
- 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: 1047940 руб.

Характеристики	
Высота	1285 мм
Задний	85 л
Реверс	True
Ширина	490 мм
Боковой	845x925x112 мм
Глубина	900 мм

Характеристики	
Плоский	630x930x125 мм
Мощность	Двигатель 5,3 кВт Компрессор: 0,25 кВт
Двигатель	5,3 кВт
Компрессор	0,25 кВт
Напряжение	220 В, 380 В
Вес (без упаковки)	150 кг
Производительность	1500 кг/ч
Набор ножей и решеток	полный унгер
Страна-производитель	Италия
Размеры загрузочного бункера	Плоский 630x930x125 мм Боковой: 845x925x112 мм
Оптимальная температура сырья	+2°C
Вместимость загрузочного бункера	Плоский 66 л Задний: 85 л Боковой: 85 л

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