# Мясорубка с охлаждением Minerva C/E 22SR Unger S5 380 B

Мясорубка с охлаждением **Minerva C/E 22SR Unger S5 380 B** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления мясного и рыбного фарша и колбасных изделий. Модель оснащена 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:**

* Ст

...

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/miasorubka-s-okhlazhdeniem-minerva-s-e-22sr-unger-s5-380-v/

Цена: 0.00 руб.

| Характеристики | |
|---|---|
| Высота | 460 мм |
| Реверс | True |
| Ширина | 500 мм |
| Глубина | 380 мм |
| Мощность | Двигатель 1,47 кВт<br>Система охлаждения: 0,19 кВт |

| | |
|---|---|
| Двигатель | 1,47 кВт |
| Напряжение | 220 В, 380 В |
| Вес (без упаковки) | 45 кг |
| Система охлаждения | 0,19 кВт |
| Производительность | 300 кг/ч |
| Набор ножей и решеток | полный унгер |
| Страна-производитель | Италия |
| Диаметр горловины шнека | 82 мм |
| Оптимальная температура работы | 1°C |

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - YouTube

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.