Мясорубка с охлаждением Minerva A/E 32R Unger S5 380 B

Мясорубка с охлаждением **Minerva A/E 32R 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, решетка и нож - из нержавеющей стали.

Особенности:

* Управление обеспечив

...

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/miasorubka-s-okhlazhdeniem-minerva-a-e-32r-unger-s5-380-v/

Цена: 0.00 руб.

Характеристики	
Высота	555 мм
Реверс	True
Ширина	260 мм
Глубина	545 мм
Мощность	Двигатель 2,2 кВт Система охлаждения: 0,19 кВт
Двигатель	2,2 кВт

Напряжение	220 В, 380 В
Вес (без упаковки)	49 кг
Система охлаждения	0,19 кВт
Производительность	450 кг/ч
Набор ножей и решеток	полный унгер
Страна-производитель	Италия
Диаметр горловины шнека	98 мм
Размеры загрузочного лотка	325х530 мм
Оптимальная температура сырья	+2°С

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.