



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Мясорубка с охлаждением Minerva C/E 32SRH Unger S5 380 В

Мясорубка с охлаждением \*\*Minerva C/E 32SRH Unger S5 380 В\*\* используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления мясного и рыбного фарша и колбасных изделий. Модель оснащена полуавтоматической насадкой для гамбургеров, 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.

...

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



Цена: 0.00 руб.

### Характеристики

|           |                                                   |
|-----------|---------------------------------------------------|
| Высота    | 483 мм                                            |
| Реверс    | True                                              |
| Ширина    | 610 мм                                            |
| Глубина   | 520 мм                                            |
| Средний   | 95x90 мм                                          |
| Мощность  | Двигатель 2,2 кВт<br>Система охлаждения: 0,19 кВт |
| Двигатель | 2,2 кВт                                           |

С уважением,  
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное  
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23  
e-mail: sale@alfaprom.org



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

**8 (800) 200-29-23**

|                                |                                                                      |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Напряжение                     | 220 В, 380 В                                                         |
| Минимальный                    | 60x90 мм                                                             |
| Максимальный                   | 115x90 мм                                                            |
| Вес (без упаковки)             | 50 кг                                                                |
| Размеры гамбургера             | Максимальный 115x90 мм<br>Средний: 95x90 мм<br>Минимальный: 60x90 мм |
| Система охлаждения             | 0,19 кВт                                                             |
| Производительность             | 500 кг/ч                                                             |
| Толщина гамбургеров            | 14/17 мм                                                             |
| Набор ножей и решеток          | полный унгер                                                         |
| Страна-производитель           | Италия                                                               |
| Диаметр горловины шнека        | 98 мм                                                                |
| Оптимальная температура работы | 1°C                                                                  |
| Производительность гамбургеров | 500 шт/час                                                           |

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.