



# 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 R32 Unger S5 380 B

Мясорубка с охлаждением \*\*Minerva C/E R32 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 съёмная горловина шнека выполнены из нержавеющей стали AISI 304, зажимное кольцо, решетка и нож - из нержавеющей стали.

**\*\*Особенности:\*\***

\* Ста

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/miasorubka-s-okhlazhdeniem-minerva-s-e-r32-unger-s5-380-v/>

Цена: 0.00 руб.



### Характеристики

|          |                                                   |
|----------|---------------------------------------------------|
| Высота   | 515 мм                                            |
| Реверс   | True                                              |
| Ширина   | 380 мм                                            |
| Глубина  | 498 мм                                            |
| Мощность | Двигатель 2,2 кВт<br>Система охлаждения: 0,19 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**

|                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| Двигатель                      | 2,2 кВт      |
| Напряжение                     | 220 В, 380 В |
| Вес (без упаковки)             | 47 кг        |
| Система охлаждения             | 0,19 кВт     |
| Производительность             | 500 кг/ч     |
| Набор ножей и решеток          | полный унгер |
| Страна-производитель           | Италия       |
| Диаметр горловины шнека        | 98 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.