



# 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 W22 Unger S3 380 В

Мясорубка с охлаждением \*\*Minerva C/E W22 Unger S3 380 В\*\* используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления мясного и рыбного фарша и колбасных изделий. Модель оснащена системой охлаждения, двумя самозатачивающимися решетками и одним ножом. Корпус, загрузочный бункер, легко съемная горловина шнека выполнены из нержавеющей стали AISI 304, зажимное кольцо, решетка и нож - из нержавеющей стали.

**\*\*Особенности:\*\***

\* Вент

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/miasorubka-s-okhlazhdeniem-minerva-s-e-w22-unger-s3-380-v/>



Цена: 0.00 руб.

### Характеристики

|           |                                                   |
|-----------|---------------------------------------------------|
| Высота    | 535 мм                                            |
| Реверс    | True                                              |
| Ширина    | 403 мм                                            |
| Глубина   | 560 мм                                            |
| Мощность  | Двигатель 1,1 кВт<br>Система охлаждения: 0,19 кВт |
| Двигатель | 1,1 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 |
| Вес (без упаковки)            | 55 кг        |
| Система охлаждения            | 0,19 кВт     |
| Производительность            | 300 кг/ч     |
| Набор ножей и решеток         | 1/2 унгера   |
| Страна-производитель          | Италия       |
| Диаметр горловины шнека       | 82 мм        |
| Оптимальная температура сырья | 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.