

Мясорубки промышленные С/Е, С

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: ava@nt-rt.ru || сайт: <https://laminerva.nt-rt.ru/>

Мясорубка промышленная С/660 F ехр.



Мясорубка промышленная С/660 F ехр. из нержавеющей стали со столом. Мощная и компактная. Предназначена для пищевой промышленности, в том числе на предприятиях общепита, на фабриках-кухнях и в универсамах.

Мясорубка промышленная С/660 F ехр. описание:

- Экспортный вариант;
- Внешняя горловина шнека изготовлена из нержавеющей стали AISI 304;
- Большой приёмный бункер с большой горловиной позволяют увеличить на 50-80% разовую загрузку продукта по сравнению с традиционными мясорубками;
- Идеальное сочетание размеров шнека и загрузочного бункера позволяют добиться высокой производительности;
- Большой сменный приёмный бункер с большой горловиной и корпус мясорубки изготовлены из нержавеющей стали;
- Мясорубка изготавливается с одной самозатачивающейся решеткой и одним ножом из нержавеющей стали;
- Прочная, надёжная, не требует больших площадей;
- Легко съёмные загрузочный бункер, горловина шнека, шнек и режущий инструмент дают возможность тщательно очистить мясорубку;
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Доступ к режущему инструменту, смешивающему бункеру и внутрь мясорубки защищён микро выключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Мясорубка промышленная С/Е 660 F соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Производительность 750 кг/час

Мощность 3 фазы 2,9 кВт

Вес: 72 кг

Мясорубка промышленная С/Е 242



Мясорубка промышленная С/Е 242 для переработки большого количества мяса в цехах малой и средней производительности, на фабриках-кухнях.

Мясорубка промышленная С/Е 242 описание:

- Внешняя горловина шнека изготовлена из нержавеющей стали AISI 304;
- Опоры с колёсами 2/2 изготовлены из нержавеющей стали AISI 304;
- Большой приёмный бункер с большой горловиной позволяют увеличить на 50-80% разовую загрузку продукта по сравнению с традиционными мясорубками;
- Идеальное сочетание размеров шнека и загрузочного бункера позволяют добиться высокой производительности;
- Большой сменный приёмный бункер с большой горловиной и корпус мясорубки изготовлены из нержавеющей стали;
- Мясорубка изготавливается с одной самозатачивающейся решеткой и одним ножом из нержавеющей стали;
- Прочная, надёжная, не требует больших площадей;
- Легко съёмные загрузочный бункер, горловина шнека, шнек и режущий инструмент дают возможность тщательно очистить мясорубку;
- Цепь управления низковольтная (24 В) ;
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Доступ к режущему инструменту, смешивающему бункеру и внутрь мясорубки защищён микро выключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом коробе (по классу защиты IP 56);
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Мясорубка промышленная С/Е 242 соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Технические характеристики

Горловина шнека 42-130

Производительность 1800 кг/час

Мощность мясорубки 5,25 кВт

Вес: 135 кг

Мясорубка промышленная С/Е 660 F Unger 5



Мясорубка промышленная С/Е 660 F Unger 5 из нержавеющей стали со столом. Мощная и компактная. Предназначена для пищевой промышленности, в том числе на предприятиях общепита, на фабриках-кухнях и в универсамках.

Мясорубка промышленная С/Е 660 F Unger 5 описание:

- Внешняя горловина шнека изготовлена из нержавеющей стали AISI 304;
- Большой приёмный бункер с большой горловиной позволяют увеличить на 50-80% разовую загрузку продукта по сравнению с традиционными мясорубками;
- Идеальное сочетание размеров шнека и загрузочного бункера позволяют добиться высокой производительности;
- Большой сменный приёмный бункер с большой горловиной и корпус мясорубки изготовлены из нержавеющей стали;
- Мясорубка изготавливается с тремя самозатачивающимися решетками и двумя ножами из нержавеющей стали;
- Прочная, надёжная, не требует больших площадей;
- Легко съёмные загрузочный бункер, горловина шнека, шнек и режущий инструмент дают возможность тщательно очистить мясорубку;
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Доступ к режущему инструменту, смешивающему бункеру и внутрь мясорубки защищён микро выключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Мясорубка промышленная С/Е 660 F Unger 5 соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Производительность 750 кг/час

Мощность 3 фазы 3 кВт

Мощность 1 фаза 2,2 кВт

Вес: 74 кг

Дополнительные опции:

НАМВ	Полуавтоматическая насадка для котлет
РН-А	Полуавтоматическая насадка для котлет
РЕД	Ножное управление.

Мясорубка промышленная С/Е 660 F



Мясорубка промышленная С/Е 660 F из нержавеющей стали со столом. Мощная и компактная. Предназначена для пищевой промышленности, в том числе на предприятиях общепита, на фабриках-кухнях и в универсамах.

Мясорубка промышленная С/Е 660 F описание:

- Внешняя горловина шнека изготовлена из нержавеющей стали AISI 304;
- Большой приёмный бункер с большой горловиной позволяют увеличить на 50-80% разовую загрузку продукта по сравнению с традиционными мясорубками;
- Идеальное сочетание размеров шнека и загрузочного бункера позволяют добиться высокой производительности;
- Большой сменный приёмный бункер с большой горловиной и корпус мясорубки изготовлены из нержавеющей стали;
- Мясорубка изготавливается с одной самозатачивающейся решеткой и одним ножом из нержавеющей стали;
- Прочная, надёжная, не требует больших площадей;
- Легко съёмные загрузочный бункер, горловина шнека, шнек и режущий инструмент дают возможность тщательно очистить мясорубку;
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Доступ к режущему инструменту, смешивающему бункеру и внутрь мясорубки защищён микро выключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом коробе (по классу защиты IP 56);
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Мясорубка промышленная С/Е 660 F соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Производительность 750 кг/час

Мощность 3 фазы 2,3 кВт

Мощность 1 фаза 2,2 кВт

Вес: 74 кг

Дополнительные опции:

PH-A	Полуавтоматическая насадка для котлет
НАМВ	Полуавтоматическая насадка для котлет
PEД	Ножное управление.

Мясорубка промышленная С/Е 800 N Unger 5



Мясорубка промышленная С/Е 800 N Unger 5 для переработки большого количества мяса в цехах малой и средней производительности, на фабриках-кухнях.

Мясорубка промышленная С/Е 800 N Unger 5 описание:

- Внешняя горловина шнека изготовлена из нержавеющей стали AISI 304;
- Опоры с колёсами 2/2 изготовлены из нержавеющей стали AISI 304;
- Большой приёмный бункер с большой горловиной позволяют увеличить на 50-80% разовую загрузку продукта по сравнению с традиционными мясорубками;
- Идеальное сочетание размеров шнека и загрузочного бункера позволяют добиться высокой производительности;
- Большой сменный приёмный бункер с большой горловиной и корпус мясорубки изготовлены из нержавеющей стали;
- Мясорубка изготавливается с тремя самозатачивающимися решетками и двумя ножами из нержавеющей стали;
- Прочная, надёжная, не требует больших площадей;
- Легко съёмные загрузочный бункер, горловина шнека, шнек и режущий инструмент дают возможность тщательно очистить мясорубку;
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Доступ к режущему инструменту, смешивающему бункеру и внутрь мясорубки защищён микро выключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом коробе (по классу защиты IP 56);
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Мясорубка промышленная С/Е 800 N Unger 5 соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Производительность 1500 кг/час

Мощность мясорубки 4 кВт

Вес: 117 кг

Дополнительные опции:

С/Е800/7	Усиленный двигатель 7 НР
РЕD	Ножное управление.
РН-А	Полуавтоматическая насадка для котлет
НАМВ	Полуавтоматическая насадка для котлет

Мясорубка промышленная С/Е 800 N



Мясорубка промышленная С/Е 800 N для переработки большого количества мяса в цехах малой и средней производительности, на фабриках-кухнях.

Мясорубка промышленная С/Е 800 N описание:

- Внешняя горловина шнека изготовлена из нержавеющей стали AISI 304;
- Опоры с колёсами 2/2 изготовлены из нержавеющей стали AISI 304;
- Большой приёмный бункер с большой горловиной позволяют увеличить на 50-80% разовую загрузку продукта по сравнению с традиционными мясорубками;
- Идеальное сочетание размеров шнека и загрузочного бункера позволяют добиться высокой производительности;
- Большой сменный приёмный бункер с большой горловиной и корпус мясорубки изготовлены из нержавеющей стали;
- Мясорубка изготавливается с одной самозатачивающейся решеткой и одним ножом из нержавеющей стали;
- Прочная, надёжная, не требует больших площадей;
- Легко съёмные загрузочный бункер, горловина шнека, шнек и режущий инструмент дают возможность тщательно очистить мясорубку;
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Доступ к режущему инструменту, смешивающему бункеру и внутрь мясорубки защищён микро выключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом коробе (по классу защиты IP 56);
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Мясорубка промышленная С/Е 800 N соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Производительность 1500 кг/час

Мощность мясорубки 4 кВт

Вес: 117 кг

Дополнительные опции:

С/Е800/7	Усиленный двигатель 7 НР
НАМВ	Полуавтоматическая насадка для котлет
РН-А	Полуавтоматическая насадка для котлет
РЕД	Ножное управление.

Мясорубка промышленная C/E 900 S Unger 5



Мясорубка промышленная C/E 900 S Unger 5 с автоматической подачей, со смешивающимся устройством. Высокая производительность. Универсальная и мощная, эффективная и безопасная мясорубка с перемешиванием. Используется в пищевой промышленности, в том числе в цехах мясопереработки средней производительности и на фабриках-кухнях.

Мясорубка промышленная C/E 900 S Unger 5 описание:

- Внешняя горловина шнека изготовлена из нержавеющей стали AISI 304;
- Большой смешивающий бункер и корпус мясорубки изготовлены из нержавеющей стали;
- Мясорубка изготавливается с тремя самозатачивающимися решетками и двумя ножами из нержавеющей стали;
- Прочная, надёжная, не требует больших площадей;
- Легко съёмные смешивающий бункер, горловина шнека, шнек и режущий инструмент дают возможность тщательно очистить мясорубку;
- Цепь управления низковольтная (24 В) ;
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Доступ к режущему инструменту, смешивающему бункеру и внутрь мясорубки защищён микро выключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом коробе (по классу защиты IP 56);
- Два независимых двигателя непрерывного использования с низким уровнем шума;
- Мясорубка промышленная C/E 900 S Unger 5 соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Емкость бункера 117 л

Производительность 1500 кг/час

Мощность мясорубки 5,2 кВт

Мощность миксера 1,5 кВт

Вес: 266 кг

Дополнительные опции:

PED	Ножное управление.
SPEED SETTING DEVICE	Устройство установки скорости
TROLLEY	Передвижная тележка на 95 литров монтируется на фиксирующем столе

Мясорубка промышленная С/Е 900 S



Мясорубка промышленная С/Е 900 S с автоматической подачей, со смешивающим устройством. Высокая производительность. Универсальная и мощная, эффективная и безопасная мясорубка с перемешиванием. Используется в пищевой промышленности, в том числе в цехах мясопереработки малой и средней производительности, на фабриках-кухнях и в универсамах.

Мясорубка промышленная С/Е 900 S описание:

- Внешняя горловина шнека изготовлена из нержавеющей стали AISI 304;
- Большой смешивающий бункер и корпус мясорубки изготовлены из нержавеющей стали;
- Мясорубка изготавливается с одной самозатачивающейся решеткой и одним ножом из нержавеющей стали;
- Прочная, надёжная, не требует больших площадей;
- Легко съёмные смешивающий бункер, горловина шнека, шнек и режущий инструмент дают возможность тщательно очистить мясорубку;
- Цепь управления низковольтная (24 В) ;
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Доступ к режущему инструменту, смешивающему бункеру и внутрь мясорубки защищён микро выключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом коробе (по классу защиты IP 56);
- Два независимых двигателя непрерывного использования с низким уровнем шума;
- Мясорубка промышленная С/Е 900 S соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Емкость бункера 117 л

Производительность 1500 кг/час

Мощность мясорубки 5,2 кВт

Мощность миксера 1,5 кВт

Вес: 258 кг

Дополнительные опции:

PED	Ножное управление.
SPEED SETTING DEVICE	Устройство установки скорости
TROLLEY	Передвижная тележка на 95 литров монтируется на фиксирующем столе

Мясорубка промышленная C/E 900 SE Unger 5



Мясорубка промышленная C/E 900 SE Unger 5 с автоматической подачей, со смешивающим устройством, с автоматическим подъемником 95-литровой емкости. Высокопроизводительная. Универсальная и мощная, эффективная и безопасная мясорубка с перемешиванием. Используется в пищевой промышленности, в том числе в цехах мясопереработки средней производительности, на фабриках-кухнях.

Мясорубка промышленная C/E 900 SE Unger 5 описание:

- C/E 900 SE версия, промышленная с автоматическим подъемником 95-литровой емкости;
- Внешняя горловина шнека изготовлена из нержавеющей стали AISI 304;
- Большой смешивающий бункер и корпус мясорубки изготовлены из нержавеющей стали;
- Мясорубка изготавливается с тремя самозатачивающимися решетками и двумя ножами из нержавеющей стали;
- Прочная, надежная, не требует больших площадей;
- Легко съёмные смешивающий бункер, горловина шнека, шнек и режущий инструмент дают возможность тщательно очистить мясорубку;
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Доступ к режущему инструменту, смешивающему бункеру и внутрь мясорубки защищён микро выключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Два независимых двигателя непрерывного использования с низким уровнем шума;
- ММясорубка промышленная C/E 700 SE Unger 5 соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Емкость бункера 117 л

Производительность 1500 кг/час

Мощность мясорубки 5,2 кВт

Мощность миксера 1,5 кВт

Мощность подъёмника 0,75 кВт

Вес: 426 кг

Дополнительные опции:

- PED – педаль управления 350 €;
- SPEED SETTING DEVICE – устройство установки скорости 3090 €;
- TROLLEY – тележка 95 л. 1160 €;

Мясорубка промышленная С/Е 900 SE



Мясорубка промышленная С/Е 900 SE с автоматической подачей, со смешивающим устройством, с автоматическим подъемником 95-литровой емкостью. Высокопроизводительная. Универсальная и мощная, эффективная и безопасная мясорубка с перемешиванием. Используется в пищевой промышленности, в том числе в цехах мясопереработки средней производительности и на фабриках-кухнях.

Мясорубка промышленная С/Е 900 SE описание:

- С/Е 900 SE версия, промышленная с автоматическим подъемником 95-литровой емкостью;
- Внешняя горловина шнека изготовлена из нержавеющей стали AISI 304;
- Большой смешивающий бункер и корпус мясорубки изготовлены из нержавеющей стали;
- Мясорубка изготавливается с одной самозатачивающейся решеткой и одним ножом из нержавеющей стали;
- Прочная, надежная, не требует больших площадей;
- Легко съёмные смешивающий бункер, горловина шнека, шнек и режущий инструмент дают возможность тщательно очистить мясорубку;
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Доступ к режущему инструменту, смешивающему бункеру и внутрь мясорубки защищён микро выключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Два независимых двигателя непрерывного использования с низким уровнем шума;
- Мясорубка промышленная С/Е 900 SE соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Емкость бункера 117 л

Производительность 1500 кг/час

Мощность мясорубки 5,2 кВт

Мощность миксера 1,5 кВт

Мощность подъёмника 0,75 кВт

Вес: 426 кг

Дополнительные опции:

- PED – педаль управления 350 €;
- SPEED SETTING DEVICE – устройство установки скорости 3090 €;
- TROLLEY – тележка 95 л. 1160 €;

Мясорубка промышленная C/E 901 T Unger 5



C/E901 T

Мясорубка промышленная C/E 901 T Unger 5 с автоматической подачей и со смешивающейся системой. Универсальная, эффективная и безопасная мясорубка с перемешиванием. Используется в пищевой промышленности, в том числе на предприятиях общепита, на фабриках-кухнях и в универсамах.

Мясорубка промышленная C/E 901 T Unger 5 описание:

- Внешняя горловина шнека изготовлена из нержавеющей стали AISI 304;
- Большой смешивающий бункер и корпус мясорубки изготовлены из нержавеющей стали;
- Мясорубка изготавливается с тремя самозатачивающимися решетками и двумя ножами из нержавеющей стали;
- Прочная, надёжная, не требует больших площадей;
- Легко съёмные смешивающий бункер, горловина шнека, шнек и режущий инструмент дают возможность тщательно очистить мясорубку;
- Цепь управления низковольтная (24 В) ;
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Доступ к режущему инструменту, смешивающему бункеру и внутрь мясорубки защищён микро выключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом коробе (по классу защиты IP 56) ;
- Два независимых двигателя непрерывного использования с низким уровнем шума;
- Мясорубка промышленная C/E 901 T Unger 5 опция соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Емкость бункера 42 л

Производительность 800 кг/час

Мощность мясорубки 2,2 кВт

Мощность миксера 0,75 кВт

Вес: 119 кг

Дополнительные опции:

PED	Ножное управление.
SAUSAGE FULLER	В комплект входит 1 набор из 3 воронок (диаметром 14, 20, 30 мм)
TROLLEY	Передвижная тележка на 95 литров монтируется на фиксирующем столе
PH-A	Полуавтоматическая насадка для котлет
HAMB	Полуавтоматическая насадка для котлет

Мясорубка промышленная С/Е 901 Т



C/E901 T

Мясорубка промышленная С/Е 901 Т с автоматической подачей и со смешивающей системой. Универсальная, эффективная и безопасная мясорубка с перемешиванием. Используется в пищевой промышленности, в том числе на предприятиях общепита, на фабриках-кухнях и в универсамах.

Мясорубка промышленная С/Е 901 Т описание:

- Внешняя горловина шнека изготовлена из нержавеющей стали AISI 304;
- Большой смешивающий бункер и корпус мясорубки изготовлены из нержавеющей стали;
- Мясорубка изготавливается с одной самозатачивающейся решеткой и одним ножом из нержавеющей стали;
- Прочная, надёжная, не требует больших площадей;
- Легко съёмные смешивающий бункер, горловина шнека, шнек и режущий инструмент дают возможность тщательно очистить мясорубку;
- Цепь управления низковольтная (24 В) ;
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Доступ к режущему инструменту, смешивающему бункеру и внутрь мясорубки защищён микро выключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом коробе (по классу защиты IP 56);
- Два независимых двигателя непрерывного использования с низким уровнем шума;
- Мясорубка промышленная С/Е 901 Т соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Емкость бункера 42 л

Производительность 800 кг/час

Мощность мясорубки 2,2 кВт

Мощность миксера 0,6 кВт

Вес: 119 кг

Дополнительные опции:

PED	Ножное управление.
SAUSAGE FULLER	В комплект входит 1 набор из 3 воронок (диаметром 14, 20, 30 мм)
TROLLEY	Передвижная тележка на 95 литров монтируется на фиксирующем столе
PH-A	Полуавтоматическая насадка для котлет
HAMB	Полуавтоматическая насадка для котлет

Мясорубка промышленная С/Е 901 Unger 5



Мясорубка промышленная С/Е 901 Unger 5 с автоматической подачей и со смешивающей системой. Универсальная, эффективная и безопасная мясорубка с перемешиванием. Используется в пищевой промышленности, в том числе на предприятиях общепита, на фабриках-кухнях и в универсамах.

Мясорубка промышленная С/Е 701 Unger 5 описание:

- Внешняя горловина шнека изготовлена из нержавеющей стали AISI 304;
- Большой смешивающий бункер и корпус мясорубки изготовлены из нержавеющей стали;
- Мясорубка изготавливается с тремя самозатачивающимися решетками и двумя ножами из нержавеющей стали;
- Прочная, надёжная, не требует больших площадей;
- Легко съёмные смешивающий бункер, горловина шнека, шнек и режущий инструмент дают возможность тщательно очистить мясорубку;
- Цепь управления низковольтная (24 В) ;
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Доступ к режущему инструменту, смешивающему бункеру и внутрь мясорубки защищён микро выключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом коробе (по классу защиты IP 56) ;
- Два независимых двигателя непрерывного использования с низким уровнем шума;
- Мясорубка промышленная С/Е 901 Unger 5 опция соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Емкость бункера 42 л

Производительность 800 кг/час

Мощность мясорубки 2,2 кВт

Мощность миксера 0,75 кВт

Вес: 119 кг

Дополнительные опции:

PED	Ножное управление.
SAUSAGE FULLER	В комплект входит 1 набор из 3 воронок (диаметром 14, 20, 30 мм)
TROLLEY	Передвижная тележка на 95 литров монтируется на фиксирующем столе
ТС/Т	Стол из нержавеющей стали с нержавеющей планкой и колесами с тормозами (660 x 600 x В=740 мм)
PH-A	Полуавтоматическая насадка для котлет
HAMB	Полуавтоматическая насадка для котлет

Мясорубка промышленная С/Е 901



Мясорубка промышленная С/Е 901 с автоматической подачей и со смешивающейся системой. Универсальная, эффективная и безопасная мясорубка с перемешиванием. Используется в пищевой промышленности, в том числе на предприятиях общепита, на фабриках-кухнях и в универсамах.

Мясорубка промышленная С/Е 901 описание:

- Внешняя горловина шнека изготовлена из нержавеющей стали AISI 304;
- Большой смешивающий бункер и корпус мясорубки изготовлены из нержавеющей стали;
- Мясорубка изготавливается с одной самозатачивающейся решеткой и одним ножом из нержавеющей стали;
- Прочная, надёжная, не требует больших площадей;
- Легко съёмные смешивающий бункер, горловина шнека, шнек и режущий инструмент дают возможность тщательно очистить мясорубку;
- Цепь управления низковольтная (24 В) ;
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Доступ к режущему инструменту, смешивающему бункеру и внутрь мясорубки защищён микро выключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом коробе (по классу защиты IP 56);
- Два независимых двигателя непрерывного использования с низким уровнем шума;
- Мясорубка промышленная С/Е 901 соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Емкость бункера 42 л

Производительность 800 кг/час

Мощность мясорубки 2,2 кВт

Мощность миксера 0,6 кВт

Вес: 119 кг

Дополнительные опции:

PED	Ножное управление.
SAUSAGE FULLER	В комплект входит 1 набор из 3 воронок (диаметром 14, 20, 30 мм)
TROLLEY	Передвижная тележка на 95 литров монтируется на фиксирующем столе
ТС/М	Стол из нержавеющей стали с нержавеющей планкой и колесами с тормозами (660 x 600 x В=740 мм) Обязателен для оборудования со специальным конвейером 80 см или вариатором скорости).
PH-A	Полуавтоматическая насадка для котлет
HAMB	Полуавтоматическая насадка для котлет

Мясорубка промышленная С/Е 902 Unger 5



Мясорубка промышленная С/Е 902 Unger 5 с автоматической подачей, полностью изготовленная из нержавеющей стали. 84-литровая емкость. Смешивающее устройство. Универсальная и мощная, эффективная и безопасная мясорубка. Используется в пищевой промышленности, в том числе в цехах мясопереработки малой производительности, на предприятиях общепита, на фабриках-кухнях и в универсамах.

Мясорубка промышленная С/Е 902 Unger 5 описание:

- Внешняя горловина шнека изготовлена из нержавеющей стали AISI 304;
- Большой смешивающий бункер (84 л) и корпус мясорубки изготовлены из нержавеющей стали;
- Мясорубка изготавливается с тремя самозатачивающимися решетками и двумя ножами из нержавеющей стали;
- Прочная, надёжная, не требует больших площадей;
- Легко съёмные смешивающий бункер, горловина шнека, шнек и режущий инструмент дают возможность тщательно очистить мясорубку;
- Цепь управления низковольтная (24 В) ;
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Доступ к режущему инструменту, смешивающему бункеру и внутрь мясорубки защищён микро выключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом коробе (по классу защиты IP 56);
- Два независимых двигателя непрерывного использования с низким уровнем шума;
- Мясорубка промышленная С/Е 902 Unger 5 соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Емкость бункера 84 л

Производительность 1500 кг/час

Мощность мясорубки 3 кВт

Мощность миксера 1,1 кВт

Вес: 210 кг

Дополнительные опции:

PED	Ножное управление.
PH-A	Полуавтоматическая насадка для котлет
TROLLEY	Передвижная тележка на 95 литров монтируется на фиксирующем столе

Мясорубка промышленная С/Е 902



Мясорубка промышленная С/Е 902 с автоматической подачей, полностью изготовленная из нержавеющей стали. 84-литровая емкость. Смешивающее устройство. Универсальная и мощная, эффективная и безопасная мясорубка с перемешиванием. Используется в пищевой промышленности, в том числе в цехах мясопереработки средней производительности, на предприятиях общепита, на фабриках-кухнях.

Мясорубка промышленная С/Е 902 описание:

- Внешняя горловина шнека изготовлена из нержавеющей стали AISI 304;
- Большой смешивающий бункер (84 л) и корпус мясорубки изготовлены из нержавеющей стали;
- Мясорубка изготавливается с одной самозатачивающейся решеткой и одним ножом из нержавеющей стали;
- Прочная, надёжная, не требует больших площадей;
- Легко съёмные смешивающий бункер, горловина шнека, шнек и режущий инструмент дают возможность тщательно очистить мясорубку;
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Доступ к режущему инструменту, смешивающему бункеру и внутрь мясорубки защищён микро выключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Два независимых двигателя непрерывного использования с низким уровнем шума;
- Мясорубка промышленная С/Е 902 соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Емкость бункера 84 л

Производительность 1500 кг/час

Мощность мясорубки 3 кВт

Мощность миксера 1,1 кВт

Вес: 210 кг

Дополнительные опции:

PED	Ножное управление.
TROLLEY	Передвижная тележка на 95 литров монтируется на фиксирующем столе
PH-A	Полуавтоматическая насадка для котлет

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: ava@nt-rt.ru || сайт: <https://laminerva.nt-rt.ru/>