

Мясорубки профессиональные с охлаждением С/Е, А/Е

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 профессиональная с охлаждением A/E 22R Unger 3



Мясорубка профессиональная с охлаждением A/E 22R Unger 3 патентованная из нержавеющей стали. Прочная, надежная мясорубка с охлаждением предназначена для фабрик-кухонь. Это новый модельный ряд высококачественных и надежных профессиональных мясорубок.

Мясорубка профессиональная с охлаждением A/E 22R Unger 3 описание:

- Корпус и загрузочный бункер изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Легко-съемная горловина шнека изготовлена нержавеющей стали AISI 304;
- Мясорубка изготавливается с двумя самозатачивающимися решетками и одним ножом из нержавеющей стали;
- Управление обеспечивает режимы "Старт" - "Стоп" - "Реверс";
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Мясорубка профессиональная с охлаждением A/E 22R Unger 3 соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка A/E 22R Unger 3 описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Охлаждаемый загрузочный бункер.

Технические характеристики

Горловина шнека 22-82

Производительность 250 кг/час

Мощность мясорубки 1,1 кВт

Мощность охлаждения 0,11 кВт

ГАЗ: R-134A

Вес: 41 кг

Мясорубка профессиональная с охлаждением А/Е 22R



Мясорубка профессиональная с охлаждением А/Е 22R патентованная из нержавеющей стали. Прочная, надежная мясорубка с охлаждением предназначена для фабрик-кухонь. Это новый модельный ряд высококачественных и надежных профессиональных мясорубок.

Мясорубка профессиональная с охлаждением А/Е 22R описание:

- Корпус и загрузочный бункер изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Легко-съемная горловина шнека изготовлена нержавеющей стали AISI 304;
- Мясорубка изготавливается с одной самозатачивающейся решеткой и одним ножом из нержавеющей стали;
- Управление обеспечивает режимы "Старт" - "Стоп" - "Реверс";
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Мясорубка профессиональная с охлаждением А/Е 22R соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка А/Е 22R описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Охлаждаемый загрузочный бункер.

Технические характеристики

Горловина шнека 22-82

Производительность 250 кг/час

Мощность мясорубки 1,1 кВт

Мощность охлаждения 0,11 кВт

ГАЗ: R-134A

Вес: 41 кг

Мясорубка профессиональная с охлаждением A/E 32R Unger 5



Мясорубка профессиональная с охлаждением A/E 32R Unger 5 патентованная из нержавеющей стали для средних объемов производства. Прочная, надежная мясорубка. Предназначена для цехов мясопереработки малой производительности, фабрик-кухонь. Это новый модельный ряд охлаждающих, высококачественных и надежных мясорубок.

Мясорубка профессиональная с охлаждением A/E 32R Unger 5 описание:

- Корпус и загрузочный бункер изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Легко-съёмная горловина шнека изготовлена нержавеющей стали AISI 304;
- Мясорубка изготавливается с тремя самозатачивающимися решетками и двумя ножами из нержавеющей стали;
- Управление обеспечивает режимы "Старт" - "Стоп" - "Реверс";
- 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 профессиональная с охлаждением A/E 32R Unger 5 соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка с охлаждением A/E 32R Unger 5 описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Охлаждаемый загрузочный бункер.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Производительность 450 кг/час

Мощность мясорубки 2,2 кВт

Мощность охлаждения 0,11 кВт

ГАЗ: R-134A

Вес: 53 кг

Мясорубка профессиональная с охлаждением А/Е 32R



Мясорубка профессиональная с охлаждением А/Е 32R патентованная из нержавеющей стали для средних объемов производства. Прочная, надежная мясорубка. Предназначена для цехов мясопереработки малой производительности, фабрик-кухонь. Это новый модельный ряд охлаждающих, высококачественных и надежных мясорубок.

Мясорубка профессиональная с охлаждением А/Е 32R описание:

- Корпус и загрузочный бункер изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Легко-съёмная горловина шнека изготовлена нержавеющей стали AISI 304;
- Мясорубка изготавливается с одной самозатачивающейся решеткой и одним ножом из нержавеющей стали;
- Управление обеспечивает режимы "Старт" - "Стоп" - "Реверс";
- 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 профессиональная с охлаждением А/Е 32R соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка с охлаждением А/Е 32R описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Охлаждаемый загрузочный бункер.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Производительность 450 кг/час

Мощность мясорубки 2,2 кВт

Мощность охлаждения 0,11 кВт

ГАЗ: R-134A

Вес: 53 кг

Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е 22SR Unger 3



Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е 22SR Unger 3 патентованная из нержавеющей стали для средних объемов производства. Прочная, надежная мясорубка с охлаждением предназначена для фабрик-кухонь. Это новый модельный ряд охлаждающих, высококачественных и надежных мясорубок.

Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е 22SR Unger 3 описание:

- Корпус и загрузочный бункер изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Легко-съемная горловина шнека изготовлена нержавеющей стали AISI 304;
- Мясорубка изготавливается с двумя самозатачивающимися решетками и одним ножом из нержавеющей стали;
- Управление обеспечивает режимы "Старт" - "Стоп" - "Реверс";
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е 22SR Unger 3 соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка С/Е 22SR Unger 3 описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Охлаждаемый загрузочный бункер.

Технические характеристики

Горловина шнека 22-82

Производительность 300 кг/час

Мощность мясорубки 1,1 кВт

Мощность охлаждения 0,11 кВт

ГАЗ: R-134A

Вес: 47 кг

Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е 22SR Unger 5



Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е 22SR Unger 5 патентованная из нержавеющей стали для средних объемов производства. Прочная, надежная мясорубка с охлаждением предназначена для фабрик-кухонь. Это новый модельный ряд охлаждающих, высококачественных и надежных мясорубок.

Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е 22SR Unger 5 описание:

- Корпус и загрузочный бункер изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Легко-съемная горловина шнека изготовлена нержавеющей стали AISI 304;
- Мясорубка изготавливается с тремя самозатачивающимися решетками и двумя ножами из нержавеющей стали;
- Управление обеспечивает режимы "Старт" - "Стоп" - "Реверс";
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е 22SR Unger 5 соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка С/Е 22SR Unger 5 описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Охлаждаемый загрузочный бункер.

Технические характеристики

Горловина шнека 22-82

Производительность 300 кг/час

Мощность мясорубки 1,1 кВт

Мощность охлаждения 0,11 кВт

ГАЗ: R-134A

Вес: 47 кг

Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е 22SR



Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е 22SR патентованная из нержавеющей стали для средних объемов производства. Прочная, надежная мясорубка с охлаждением предназначена для фабрик-кухонь. Это новый модельный ряд охлаждающих, высококачественных и надежных мясорубок.

Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е 22SR описание:

- Корпус и загрузочный бункер изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Легко-съемная горловина шнека изготовлена нержавеющей стали AISI 304;
- Мясорубка изготавливается с одной самозатачивающейся решеткой и одним ножом из нержавеющей стали;
- Управление обеспечивает режимы "Старт" - "Стоп" - "Реверс";
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е 22SR соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка С/Е 22SR описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Охлаждаемый загрузочный бункер.

Технические характеристики

Горловина шнека 22-82

Производительность 300 кг/час

Мощность мясорубки 1,1 кВт

Мощность охлаждения 0,11 кВт

ГАЗ: R-134A

Вес: 47 кг

Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E 22SRH Unger 3



Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E 22SRH Unger 3 патентованная из нержавеющей стали с устройством формования гамбургеров для средних объемов производства. Прочная, надежная мясорубка с охлаждением предназначена для фабрик-кухонь. Это новый модельный ряд охлаждающих, высококачественных и надежных мясорубок.

Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E 22SRH Unger 3 описание:

- Корпус и загрузочный бункер изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Легко-съемная горловина шнека изготовлена нержавеющей стали AISI 304;
- Мясорубка изготавливается с двумя самозатачивающимися решетками и одним ножом из нержавеющей стали;
- Управление обеспечивает режимы "Старт" - "Стоп" - "Реверс";
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом коробе (по классу защиты IP 56);
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E 22SRH Unger 3 соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка C/E 22SRH Unger 3 описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Охлаждаемый загрузочный бункер.

Технические характеристики

Горловина шнека 22-82

Производительность 300 кг/час

Производительность гамбургеров 500 шт/час

Мощность мясорубки 1,1 кВт

Мощность охлаждения 0,11 кВт

ГАЗ: R-134A

Вес: 50 кг

Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е 22SRH



Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е 22SRH патентованная из нержавеющей стали с устройством формирования гамбургеров для средних объемов производства. Прочная, надежная мясорубка с охлаждением предназначена для фабрик-кухонь. Это новый модельный ряд охлаждающих, высококачественных и надежных мясорубок.

Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е 22SRH описание:

- Корпус и загрузочный бункер изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Легко-съемная горловина шнека изготовлена нержавеющей стали AISI 304;
- Мясорубка изготавливается с одной самозатачивающейся решеткой и одним ножом из нержавеющей стали;
- Управление обеспечивает режимы "Старт" - "Стоп" - "Реверс";
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Мясорубка профессиональная с охлаждением соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка С/Е 22SRH описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Охлаждаемый загрузочный бункер.

Технические характеристики

Горловина шнека 22-82

Производительность 300 кг/час

Производительность гамбургеров 500 шт/час

Мощность мясорубки 1,1 кВт

Мощность охлаждения 0,11 кВт

ГАЗ: R-134A

Вес: 50 кг

Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E 32SR Unger 5



Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E 32SR Unger 5 патентованная из нержавеющей стали для средних объемов производства. Прочная, надежная мясорубка с охлаждением предназначена для цехов мясопереработки и фабрик-кухонь. Это новый модельный ряд охлаждающих, высококачественных и надежных мясорубок.

Мясорубка с охлаждением C/E 32SR Unger 5 описание:

- Корпус и загрузочный бункер изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Легко-съемная горловина шнека изготовлена нержавеющей стали AISI 304;
- Мясорубка изготавливается с тремя самозатачивающимися решетками и двумя ножами из нержавеющей стали;
- Управление обеспечивает режимы "Старт" - "Стоп" - "Реверс";
- 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 микровыключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E 32SR Unger 5 соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка C/E 32SR Unger 5 описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Охлаждаемый загрузочный бункер.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Производительность 500 кг/час

Мощность мясорубки 2,2 кВт

Мощность охлаждения 0,11 кВт

ГАЗ: R-134A

Вес: 64 кг

Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E 32SR



Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E 32SR патентованная из нержавеющей стали для средних объемов производства. Прочная, надежная мясорубка с охлаждением предназначена для цехов мясопереработки и фабрик-кухонь. Это новый модельный ряд охлаждающих, высококачественных и надежных мясорубок.

Мясорубка с охлаждением C/E 32SR описание:

- Корпус и загрузочный бункер изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Легко-съемная горловина шнека изготовлена нержавеющей стали AISI 304;
- Мясорубка изготавливается с одной самозатачивающейся решеткой и одним ножом из нержавеющей стали;
- Управление обеспечивает режимы "Старт" - "Стоп" - "Реверс";
- 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 микровыключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E 32SR соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка C/E 32SR Unger 5 описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Охлаждаемый загрузочный бункер.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Производительность 500 кг/час

Мощность мясорубки 2,2 кВт

Мощность охлаждения 0,11 кВт

ГАЗ: R-134A

Вес: 64 кг

Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E 32SRH Unger 5



Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E 32SRH Unger 5 патентованная из нержавеющей стали с устройством формования гамбургеров для средних объемов производства. Прочная, надежная мясорубка с охлаждением предназначена для цехов мясопереработки малой производительности, фабрик-кухонь. Это новый модельный ряд охлаждающих, высококачественных и надежных мясорубок.

Мясорубка с охлаждением C/E 32SRH Unger 5 описание:

- Корпус и загрузочный бункер изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Легко-съемная горловина шнека изготовлена нержавеющей стали AISI 304;
- Мясорубка изготавливается с тремя самозатачивающимися решетками и двумя ножами из нержавеющей стали;
- Управление обеспечивает режимы "Старт" - "Стоп" - "Реверс";
- 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 микровыключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E 32SRH Unger 5 соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка C/E 32SRH Unger 5 описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Охлаждаемый загрузочный бункер.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Производительность 500 кг/час

Производительность гамбургеров 500 шт/час

Мощность мясорубки 2,2 кВт

Мощность охлаждения 0,11 кВт

ГАЗ: R-134A

Вес: 64 кг

Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е 32SRH



Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е 32SRH патентованная из нержавеющей стали с устройством формирования гамбургеров для средних объемов производства. Прочная, надежная мясорубка с охлаждением предназначена для цехов мясопереработки малой производительности, фабрик-кухонь. Это новый модельный ряд охлаждающих, высококачественных и надежных мясорубок.

Мясорубка с охлаждением С/Е 32SRH описание:

- Корпус и загрузочный бункер изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Легко-съемная горловина шнека изготовлена нержавеющей стали AISI 304;
- Мясорубка изготавливается с одной самозатачивающейся решеткой и одним ножом из нержавеющей стали;
- Управление обеспечивает режимы "Старт" - "Стоп" - "Реверс";
- 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 микровыключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е 32SRH соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка С/Е 32SRH описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Охлаждаемый загрузочный бункер.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Производительность 500 кг/час

Производительность гамбургеров 500 шт/час

Мощность мясорубки 2,2 кВт

Мощность охлаждения 0,11 кВт

ГАЗ: R-134A

Вес: 64 кг

Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е R22 Unger 3



Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е R22 Unger 3 патентованная из нержавеющей стали. Прочная, надежная мясорубка с охлаждением предназначена для фабрик-кухонь. Это новый модельный ряд высококачественных и надежных профессиональных мясорубок.

Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е R22 Unger 3 описание:

- Корпус и загрузочный бункер изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Легко-съемная горловина шнека изготовлена нержавеющей стали AISI 304;
- Мясорубка изготавливается с двумя самозатачивающимися решетками и одним ножом из нержавеющей стали;
- Управление обеспечивает режимы "Старт" - "Стоп" - "Реверс";
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е R22 Unger 3 соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка С/Е R22 Unger 3 описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Охлаждаемый загрузочный бункер.

Технические характеристики

Горловина шнека 22-82

Производительность 300 кг/час

Мощность мясорубки 1,1 кВт

Мощность охлаждения 0,11 кВт

ГАЗ: R-134A

Вес: 47 кг

Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E R22 Unger 5



Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E R22 Unger 5 патентованная из нержавеющей стали. Прочная, надежная мясорубка с охлаждением предназначена для фабрик-кухонь. Это новый модельный ряд высококачественных и надежных профессиональных мясорубок.

Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E R22 Unger 5 описание:

- Корпус и загрузочный бункер изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Легко-съемная горловина шнека изготовлена нержавеющей стали AISI 304;
- Мясорубка изготавливается с тремя самозатачивающимися решетками и двумя ножами из нержавеющей стали;
- Управление обеспечивает режимы "Старт" - "Стоп" - "Реверс";
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E R22 Unger 5 соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка C/E R22 Unger 5 описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Охлаждаемый загрузочный бункер.

Технические характеристики

Горловина шнека 22-82

Производительность 300 кг/час

Мощность мясорубки 1,1 кВт

Мощность охлаждения 0,11 кВт

ГАЗ: R-134A

Вес: 47 кг

Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е R22



Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е R22 патентованная из нержавеющей стали. Прочная, надежная мясорубка с охлаждением предназначена для фабрик-кухонь. Это новый модельный ряд высококачественных и надежных профессиональных мясорубок.

Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е R22 описание:

- Корпус и загрузочный бункер изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Легко-съемная горловина шнека изготовлена нержавеющей стали AISI 304;
- Мясорубка изготавливается с одной самозатачивающейся решеткой и одним ножом из нержавеющей стали;
- Управление обеспечивает режимы "Старт" - "Стоп" - "Реверс";
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е R22 соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка С/Е R22 описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Охлаждаемый загрузочный бункер.

Технические характеристики

Горловина шнека 22-82

Производительность 300 кг/час

Мощность мясорубки 1,1 кВт

Мощность охлаждения 0,11 кВт

ГАЗ: R-134A

Вес: 47 кг

Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E R22H Unger 3



Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E R22H Unger 3 патентованная из нержавеющей стали с полуавтоматической насадкой для производства гамбургеров. Прочная, надежная мясорубка с охлаждением предназначена для фабрик-кухонь. Это новый модельный ряд охлаждающих, высококачественных и надежных мясорубок.

Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E R22H Unger 3 описание:

- Корпус и загрузочный бункер изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Легко-съемная горловина шнека изготовлена нержавеющей стали AISI 304;
- Мясорубка изготавливается с двумя самозатачивающимися решетками и одним ножом из нержавеющей стали;
- Управление обеспечивает режимы "Старт" - "Стоп" - "Реверс";
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E R22H Unger 3 соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка C/E R22H Unger 3 описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Охлаждаемый загрузочный бункер.

Технические характеристики

Горловина шнека 22-82

Производительность 300 кг/час

Производительность гамбургеров 500 шт/час

Мощность мясорубки 1,1 кВт

Мощность охлаждения 0,11 кВт

ГАЗ: R-134A

Вес: 48 кг

Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е R22Н



Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е R22Н патентованная из нержавеющей стали с полуавтоматической насадкой для производства гамбургеров. Прочная, надежная мясорубка с охлаждением предназначена для фабрик-кухонь. Это новый модельный ряд охлаждающих, высококачественных и надежных мясорубок.

Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е R22Н описание:

- Корпус и загрузочный бункер изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Легко-съемная горловина шнека изготовлена нержавеющей стали AISI 304;
- Мясорубка изготавливается с одной самозатачивающейся решеткой и одним ножом из нержавеющей стали;
- Управление обеспечивает режимы "Старт" - "Стоп" - "Реверс";
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е R22Н соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка С/Е R22Н описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Охлаждаемый загрузочный бункер.

Технические характеристики

Горловина шнека 22-82

Производительность 300 кг/час

Производительность гамбургеров 500 шт/час

Мощность мясорубки 1,1 кВт

Мощность охлаждения 0,11 кВт

ГАЗ: R-134A

Вес: 48 кг

Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E R32 Unger 5



Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E R32 Unger 5 патентованная из нержавеющей стали для средних объемов производства. Прочная, надежная мясорубка. Предназначена для цехов мясопереработки малой производительности, фабрик-кухонь. Это новый модельный ряд охлаждающих, высококачественных и надежных мясорубок.

Мясорубка с охлаждением C/E R32 Unger 5 описание:

- Корпус и загрузочный бункер изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Легко-съемная горловина шнека изготовлена нержавеющей стали AISI 304;
- Мясорубка изготавливается с тремя самозатачивающимися решетками и двумя ножами из нержавеющей стали;
- Управление обеспечивает режимы "Вперед" - "Стоп" - "Назад";
- 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 профессиональная с охлаждением C/E R32 Unger 5 соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка с охлаждением C/E R32 Unger 5 описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Охлаждаемый загрузочный бункер.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Производительность 500 кг/час

Мощность мясорубки 2,2 кВт

Мощность охлаждения 0,11 кВт

ГАЗ: R-134A

Вес: 60 кг

Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E R32



Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E R32 патентованная из нержавеющей стали для средних объемов производства. Прочная, надежная мясорубка. Предназначена для цехов мясопереработки малой производительности, фабрик-кухонь. Это новый модельный ряд охлаждающих, высококачественных и надежных мясорубок.

Мясорубка с охлаждением C/E R32 описание:

- Корпус и загрузочный бункер изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Легко-съемная горловина шнека изготовлена нержавеющей стали AISI 304;
- Мясорубка изготавливается с одной самозатачивающейся решеткой и одним ножом из нержавеющей стали;
- Управление обеспечивает режимы "Вперед" - "Стоп" - "Назад";
- 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 профессиональная с охлаждением C/E R32 соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка с охлаждением C/E R32 описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Охлаждаемый загрузочный бункер.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Производительность 500 кг/час

Мощность мясорубки 2,2 кВт

Мощность охлаждения 0,11 кВт

ГАЗ: R-134A

Вес: 60 кг

Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E R32H Unger 5



Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E R32H Unger 5 патентованная из нержавеющей стали с устройством формования гамбургеров для средних объемов производства. Прочная, надежная мясорубка с охлаждением предназначена для цехов мясопереработки малой производительности, фабрич-кухонь. Это новый модельный ряд охлаждающих, высококачественных и надежных мясорубок.

Мясорубка с охлаждением C/E R32H Unger 5 описание:

- Корпус и загрузочный бункер изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Легко-съемная горловина шнека изготовлена нержавеющей стали AISI 304;
- Мясорубка изготавливается с тремя самозатачивающимися решетками и двумя ножами из нержавеющей стали;
- Управление обеспечивает режимы "Старт" - "Стоп" - "Реверс";
- 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 микровыключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E R32H Unger 5 соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка C/E R32H Unger 5 описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Охлаждаемый загрузочный бункер.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Производительность 500 кг/час

Производительность гамбургеров 500 шт/час

Мощность мясорубки 2,2 кВт

Мощность охлаждения 0,11 кВт

ГАЗ: R-134A

Вес: 64 кг

Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E R32H



Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E R32H патентованная из нержавеющей стали с устройством формирования гамбургеров для средних объемов производства. Прочная, надежная мясорубка с охлаждением предназначена для цехов мясопереработки малой производительности, фабрик-кухонь. Это новый модельный ряд охлаждающих, высококачественных и надежных мясорубок.

Мясорубка с охлаждением C/E R32H описание:

- Корпус и загрузочный бункер изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Легко-съемная горловина шнека изготовлена нержавеющей стали AISI 304;
- Мясорубка изготавливается с одной самозатачивающейся решеткой и одним ножом из нержавеющей стали;
- Управление обеспечивает режимы "Старт" - "Стоп" - "Реверс";
- 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 микровыключателями;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом коробе (по классу защиты IP 56);
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E R32H соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка C/E R32H описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Охлаждаемый загрузочный бункер.

Технические характеристики

Горловина шнека 32-98

Производительность 500 кг/час

Производительность гамбургеров 500 шт/час

Мощность мясорубки 2,2 кВт

Мощность охлаждения 0,11 кВт

ГАЗ: R-134A

Вес: 64 кг

Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е W22 Unger 3



Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е W22 Unger 3 патентованная из нержавеющей стали. Прочная, надежная мясорубка с охлаждением предназначена для фабрик-кухонь. Это новый модельный ряд охлаждающих, высококачественных и надежных профессиональных мясорубок.

Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е W22 Unger 3 описание:

- Корпус и загрузочный бункер изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Легко-съемная горловина шнека изготовлена нержавеющей стали AISI 304;
- Мясорубка изготавливается с двумя самозатачивающимися решетками и одним ножом из нержавеющей стали;
- Управление обеспечивает режимы "Старт" - "Стоп" - "Реверс";
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е W22 Unger 3 соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка С/Е W22 Unger 3 описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Охлаждаемый загрузочный бункер.

Технические характеристики

Горловина шнека 22-82

Производительность 300 кг/час

Мощность мясорубки 1,1 кВт

Мощность охлаждения 0,11 кВт

ГАЗ: R-134A

Вес: 56 кг

Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е W22 Unger 5



Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E W22 Unger 5 патентованная из нержавеющей стали. Прочная, надежная мясорубка с охлаждением предназначена для фабрик-кухонь. Это новый модельный ряд охлаждающих, высококачественных и надежных профессиональных мясорубок.

Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E W22 Unger 5 описание:

- Корпус и загрузочный бункер изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Легко-съемная горловина шнека изготовлена нержавеющей стали AISI 304;
- Мясорубка изготавливается с тремя самозатачивающимися решетками и двумя ножами из нержавеющей стали;
- Управление обеспечивает режимы "Старт" - "Стоп" - "Реверс";
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Мясорубка профессиональная с охлаждением C/E W22 Unger 5 соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка C/E W22 Unger 5 описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Охлаждаемый загрузочный бункер.

Технические характеристики

Горловина шнека 22-82

Производительность 300 кг/час

Мощность мясорубки 1,1 кВт

Мощность охлаждения 0,11 кВт

ГАЗ: R-134A

Вес: 56 кг

Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е W22



Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е W22 патентованная из нержавеющей стали. Прочная, надежная мясорубка с охлаждением предназначена для фабрик-кухонь. Это новый модельный ряд охлаждающих, высококачественных и надежных профессиональных мясорубок.

Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е W22 описание:

- Корпус и загрузочный бункер изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Легко-съемная горловина шнека изготовлена нержавеющей стали AISI 304;
- Мясорубка изготавливается с одной самозатачивающейся решеткой и одним ножом из нержавеющей стали;
- Управление обеспечивает режимы "Старт" - "Стоп" - "Реверс";
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е W22 соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка С/Е W22 описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Охлаждаемый загрузочный бункер.

Технические характеристики

Горловина шнека 22-82

Производительность 300 кг/час

Мощность мясорубки 1,1 кВт

Мощность охлаждения 0,11 кВт

ГАЗ: R-134A

Вес: 55 кг

Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е W22H Unger 3



Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е W22H Unger 3 патентованная из нержавеющей стали с полуавтоматической насадкой для производства гамбургеров. Прочная, надежная мясорубка с охлаждением предназначена для фабрик-кухонь. Это новый модельный ряд охлаждающих, высококачественных и надежных мясорубок.

Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е W22H Unger 3 описание:

- Корпус и загрузочный бункер изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Легко-съемная горловина шнека изготовлена нержавеющей стали AISI 304;
- Мясорубка изготавливается с двумя самозатачивающимися решетками и одним ножом из нержавеющей стали;
- Управление обеспечивает режимы "Старт" - "Стоп" - "Реверс";
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е W22H Unger 3 соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка С/Е W22H Unger 3 описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Охлаждаемый загрузочный бункер.

Технические характеристики

Горловина шнека 22-82

Производительность 300 кг/час

Производительность гамбургеров 500 шт/час

Мощность мясорубки 1,1 кВт

Мощность охлаждения 0,11 кВт

ГАЗ: R-134A

Вес: 56 кг

Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е W22Н



Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е W22Н патентованная из нержавеющей стали с полуавтоматической насадкой для производства гамбургеров. Прочная, надежная мясорубка с охлаждением предназначена для фабрик-кухонь. Это новый модельный ряд охлаждающих, высококачественных и надежных мясорубок.

Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е W22Н описание:

- Корпус и загрузочный бункер изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- Легко-съемная горловина шнека изготовлена нержавеющей стали AISI 304;
- Мясорубка изготавливается с одной самозатачивающейся решеткой и одним ножом из нержавеющей стали;
- Управление обеспечивает режимы "Старт" - "Стоп" - "Реверс";
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Свободный доступ к механическим и электрическим частям для быстрого обслуживания;
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Двигатель непрерывного использования с вентиляцией;
- Мясорубка профессиональная с охлаждением С/Е W22Н соответствует стандартам Совета Европы по гигиене и безопасности.

Мясорубка С/Е W22Н описание системы охлаждения:

- Бесшумный компрессор;
- Электронный термостат для точного контроля процесса;
- Оптимальная температура сырья +2°C;
- Конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания;
- Экологически-безопасный хладагент;
- Охлаждаемый загрузочный бункер.

Технические характеристики

Горловина шнека 22-82

Производительность 300 кг/час

Производительность гамбургеров 500 шт/час

Мощность мясорубки 1,1 кВт

Мощность охлаждения 0,11 кВт

ГАЗ: R-134A

Вес: 56 кг



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/>