

# Напольные мясорубки 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](mailto:ava@nt-rt.ru) || сайт: <https://laminerva.nt-rt.ru/>



## C/E 660F

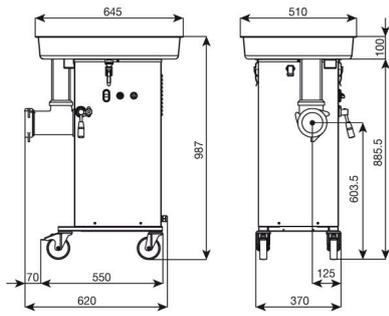
**Мясорубка для производственного использования**

Мощные и компактные. Для мясокомбинатов, супермаркетов.

### НАДЕЖНОСТЬ

- Подходит для мясоперерабатывающих комбинатов, супермаркетов и гипермаркетов, общественного питания.
- Корпус из нержавеющей стали с опорами и колесами с тормозом.
- Внешняя горловина шнека 32/98 для массового производства из нержавеющей стали : Enterprise: 1 решетка и 1 самозатачивающийся нож из нержавеющей стали. Unger S5: Ø 98, 3 решетки, 2 самозатачивающихся ножа и 2 кольца
- Система нарезки и бункер легко и полностью снимаются для чистки
- Двигатель с реверсом
- Стандартное оборудование: комплект для подключения формы для гамбургеров или педаль (не входит в комплект)

### ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ - ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ

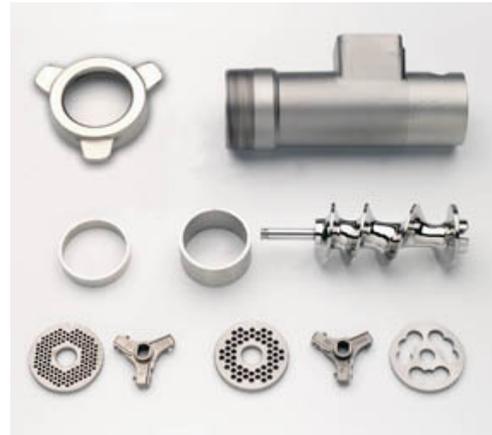


Горловина шнека		32/98
Производительность	кг/ч (кг/мин)	750 (12,5)
Трехфазный двигатель	кВт (л.с.)	3 (4)
Однофазный двигатель	кВт (л.с.)	2,2 (3)
Вес нетто	кг	74

## СИСТЕМЫ НАРЕЗКИ



Enterprise



Система unger S5

PED »



Полу-автоматическая формовка гамбургеров »



PHА »



## **C/660F (EXP.)**

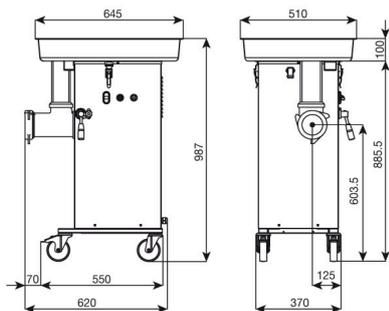
**Мясорубка для производственного использования**

Мощные и компактные. Для мясокомбинатов, супермаркетов.

### **НАДЕЖНОСТЬ**

- Подходит для мясоперерабатывающих комбинатов, супермаркетов и гипермаркетов, общественного питания.
- Корпус из нержавеющей стали с опорами и колесами с тормозом.
- Внешняя горловина шнека 32/98 для массового производства из нержавеющей стали : Enterprise: 1 решетка и 1 самозатачивающийся нож из нержавеющей стали. Unger S5: Ø 98, 3 решетки, 2 самозатачивающихся ножа и 2 кольца
- Система нарезки и бункер легко и полностью снимаются для чистки
- Двигатель с реверсом
- Стандартное оборудование: комплект для подключения формы для гамбургеров или педаль (не входит в комплект)

### **ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ - ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ**



Горловина шнека		32/98
Производительность	кг/ч (кг/мин)	750 (12,5)
Трехфазный двигатель	кВт (л.с.)	3 (4)
Однофазный двигатель	кВт (л.с.)	2,2 (3)
Вес нетто	кг	74

## СИСТЕМЫ НАРЕЗКИ



Enterprise

Специальное напряжение, 60 Гц » PED »



Полу-автоматическая формовка гамбургеров »



## **C/E 800**

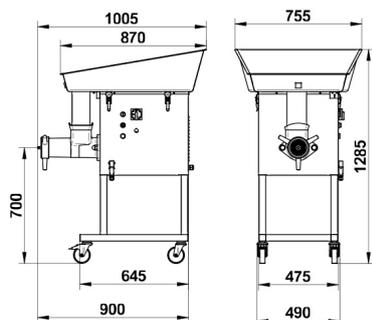
### **Мясорубка для производственного использования**

Подходит для мясоперерабатывающих комбинатов, супермаркетов и гипермаркетов, общественного питания.

#### **НАДЕЖНОСТЬ**

- Корпус из нержавеющей стали с опорами и колесами с тормозом.
- Внешняя горловина шнека 32/98 для массового производства из нержавеющей стали : Enterprise: 1 решетка и 1 самозатачивающийся нож из нержавеющей стали. Unger S5: Ø 98, 3 решетки, 2 самозатачивающихся ножа и 2 кольца
- Мотор с реверсом; 2 модификации мощности 5,5 л.с. (4,1 кВт) или 7 л.с. (5,3 кВт)
- Система нарезки и бункер легко и полностью снимаются для чистки
- Стандартное оборудование: комплект для подключения формы для гамбургеров или педаль (не входит в комплект)
- Мясорубка может быть оснащена либо задним (стандарт), плоским 63x93x12,5 см или боковым 84,5x92,5x11,25 см загрузочным бункером

#### **ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ - ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ**



Горловина шнека		32/98
Вместимость плоского загрузочного бункера	л	66
Вместимость заднего загрузочного бункера	л	85
Вместимость бокового загрузочного бункера	л	85
Производительность	кг/ч (кг/мин)	1500 (25)
Мощность мясорубки	кВт (л.с.)	4,1 (5,5) дополнительно: 5,3 (7)
Вес нетто	кг	117

### СИСТЕМЫ НАРЕЗКИ



Enterprise



Unger S5

PED »



Полу-автоматическая формовка гамбургеров »



PHA »

FP-S »

FP-F »



## C/E 242X

Мясорубки, идеально подходящие для переработки большого количества мяса

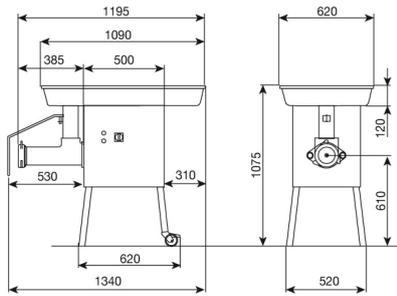
Мощные и компактные. Для мясокомбинатов, супермаркетов.

### НАДЕЖНОСТЬ

- Корпус из нержавеющей стали с опорами и колесами с тормозом.
- External mass production head, removable for easy cleaning activities. Made of stainless steel
- Enterprise: 1 решетка и 1 самозатачивающийся нож из нержавеющей стали
- 3-х фазный двигатель с вентиляцией
- Пуск, остановка и обратный ход.
- Подходит для мясоперерабатывающих комбинатов, супермаркетов и гипермаркетов, общественного питания.

### ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ - ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ

Горловина шнека		42/130
Вместимость загрузочного бункера	л	83



Производительность <sup>в</sup>	кг/ч (кг/мин)	1980 (33)
Мощность мясорубки	кВт (л.с.)	5,25 (7)
Вес нетто	кг	120

## СИСТЕМЫ НАРЕЗКИ



Enterprise

Специальное напряжение, 60 Гц »



Полу-автоматическая формовка гамбургеров »

## 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](mailto:ava@nt-rt.ru) || сайт: <https://laminerva.nt-rt.ru/>