

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



## C/E R22H

**Патентованные мясорубки с охлаждением и полуавтоматической насадкой для гамбургеров**

НОВИНКА! Богатый опыт компании La Minerva позволил ей в настоящее время запустить новую серию мясорубок с охлаждением, премиум качества и еще более совершенных и надежных.

### НАДЕЖНОСТЬ

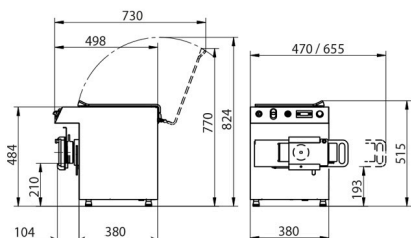
- **“RH” versions with semiautomatic hamburger attachment**
- Stainless steel outer body
- Stainless steel hopper
- Stainless steel frame and feeding pan
- Stainless steel internal head, worm and clamp wheel
- Enterprise version: stainless steel plate and knife (self-sharpening)
- Unger version: 3 pcs. for 22 (Ø 82) and 5 pcs. for 22 (Ø 82) and 32 (Ø 98)

- Transparent Plexiglas cover as standard
- Start, Stop and Reverse with NVR system at low tension
- Independent mincing and refrigeration systems
- On request: Special voltages, 60 Hz, stainless table with wheels.

## ОХЛАЖДЕНИЕ

- Hermetic and silent compressor
- Electronic thermostat with an efficient temperature management
- Optimal running temperature 1°C
- R134A Refrigerant gas with null environmental impact
- Chilled hopper on 5 sides

## ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ - ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ



Горловина шнека		22/82
Производительность	кг/ч (кг/мин)	300 (5)
Трехфазный двигатель	кВт (л.с.)	1,1 (1,5)
Однофазный двигатель	кВт (л.с.)	0,9 (1,2)
Компрессор	кВт (л.с.)	0,19 (0,253) Хладагент: R-134a
Выход гамбургеров	штук/ч	~ 500
Вес нетто	кг	47

## СИСТЕМЫ НАРЕЗКИ



Enterprise



Unger S5



Unger S3

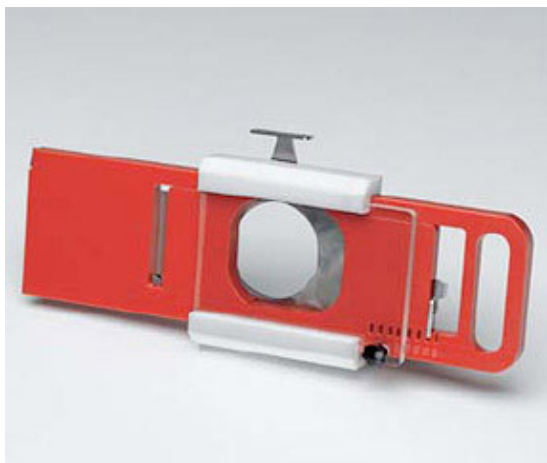


## **C/E R32H**

**Патентованные мясорубки с охлаждением и полуавтоматической насадкой для гамбургеров**

НОВИНКА! Богатый опыт компании La Minerva позволил ей в настоящее время запустить новую серию мясорубок с охлаждением, премиум качества и еще более совершенных и надежных.

**ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ НАСАДКА ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ**



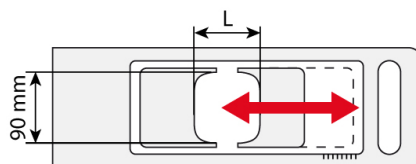
Полуавтоматическая насадка для гамбургеров. В наличии на выбор модели двух толщин 14 мм или 17 мм. Сконструирован из полностью моющихся деталей. Остановка (на желаемом весе) и автоматический повторный запуск. Порции с постоянным весом.

### Размеры гамбургера

Максимальный: Д 115 мм x В 90 мм

Средний: Д 95 мм x В 90 мм

Минимальный: Д 60 мм x В 90 мм



### Толщина гамбургеров

14 мм или 17 мм и вес (по выбору в момент оформления заказа).

	← L = 60 mm ----- L = 115 mm →								
Thickness mm	14	75	85	95	105	115	125	140	160
	17	95	105	120	130	140	155	170	195
	weight (g)								

## НАДЕЖНОСТЬ

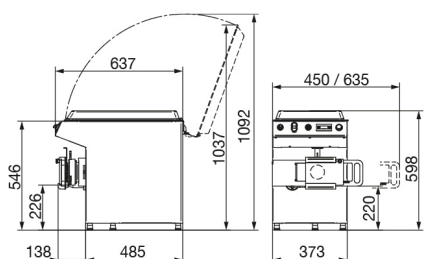
- Модификации “RH” с полуавтоматической насадкой для гамбургеров
- Внешний корпус из нержавеющей стали
- Бункер из нержавеющей стали
- Каркас и загрузочный бункер из нержавеющей стали
- Внешняя горловина шнека, шнек и зажимное кольцо из нержавеющей стали
- Комплектация Enterprise: решетка и нож из нержавеющей стали (самозатачивающиеся)
- Комплектация Unger: 3 детали для 22 (Ø 82) и 5 деталей для 22 (Ø 82) и 32 (Ø 98)
- Прозрачная крышка из плексигласа в стандартной комплектации (съемная)
- Пуск, остановка и обратный ход при помощи низковольтного выключателя нулевого напряжения
- Независимые системы измельчения и охлаждения

- На заказ: Специальное напряжение, 60 Гц, стол из нержавеющей стали с колесами

## ОХЛАЖДЕНИЕ

- Герметичный и бесшумный компрессор
- Электронный термостат с эффективным управлением температурой
- Оптимальная температура работы 1°C
- R134A Хладагент с нулевым воздействием на экологию
- Бункер с охлаждением с 5 сторон

## ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ - ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ



Горловина шнека		22/82
Производительность	кг/ч (кг/мин)	500 (8,3)
Трехфазный двигатель	кВт (л.с.)	2,2 (3)
Компрессор	кВт (л.с.)	0,19 (0,253) Хладагент: R-134a
Выход гамбургеров	штук/ч	~ 500
Вес нетто	кг	60

## СИСТЕМЫ НАРЕЗКИ



Enterprise



Unger S5



Unger S3

Специальное напряжение, 60 Гц »

Стол из нержавеющей стали с колесами »



## C/E W22

### Патентованные мясорубки с охлаждением

НОВИНКА! Богатый опыт компании La Minerva позволил ей в настоящее время запустить новую серию мясорубок с охлаждением, премиум качества и еще более совершенных и надежных.

#### НАДЕЖНОСТЬ

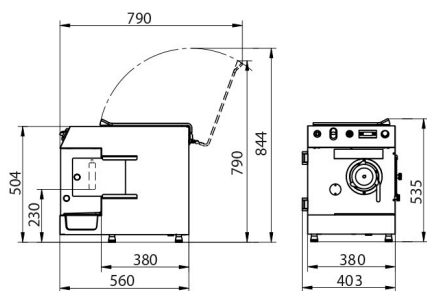
- Модификации “W” вентилируемое охлаждение с подсветкой смотрового окна
- Внешний корпус из нержавеющей стали
- Бункер из нержавеющей стали
- Каркас и загрузочный бункер из нержавеющей стали
- Внешняя горловина шнека, шнек и зажимное кольцо из нержавеющей стали
- Комплектация Enterprise: решетка и нож из нержавеющей стали (самозатачивающиеся)
- Комплектация Unger: 3 детали для 22 (Ø 82) и 5 деталей для 22 (Ø 82) и 32 (Ø 98)
- Прозрачная крышка из плексигласа в стандартной комплектации

- Пуск, остановка и обратный ход при помощи низковольтного выключателя нулевого напряжения
- Независимые системы измельчения и охлаждения
- На заказ: Специальное напряжение, 60 Гц, стол из нержавеющей стали с колесами.

## ОХЛАЖДЕНИЕ

- Герметичный и бесшумный компрессор
- Электронный термостат с эффективным управлением температурой
- Оптимальная температура работы 1°C
- R134A Хладагент с нулевым воздействием на экологию
- Бункер с охлаждением с 5 сторон
- Охлаждаемое смотровое окно и защита горловины

## ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ - ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ



Горловина шнека		22/82
Производительность	кг/ч (кг/мин)	300 (5)
Трехфазный двигатель	кВт (л.с.)	1,1 (1,5)
Однофазный двигатель	кВт (л.с.)	0,9 (1,2)
Компрессор	кВт (л.с.)	0,19 (0,253) Хладагент: R-134a
Выход гамбургеров	штук/ч	~ 500
Вес нетто	кг	55

## СИСТЕМЫ НАРЕЗКИ



Enterprise



Unger S5



Unger S3



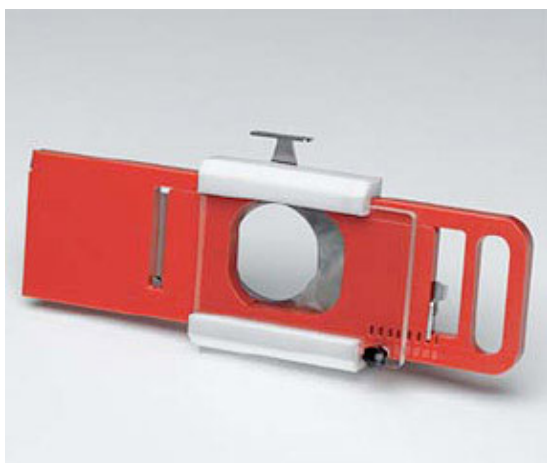


## **C/E W22H**

**Патентованные мясорубки с охлаждением**

НОВИНКА! Богатый опыт компании La Minerva позволил ей в настоящее время запустить новую серию мясорубок с охлаждением, премиум качества и еще более совершенных и надежных.

**ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ НАСАДКА ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ**



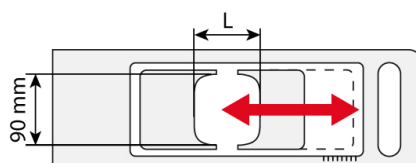
Полуавтоматическая насадка для гамбургеров. В наличии на выбор модели двух толщин 14 мм или 17 мм. Сконструирован из полностью моющихся деталей. Остановка (на желаемом весе) и автоматический повторный запуск. Порции с постоянным весом.

### Размеры гамбургера

Максимальный: Д 115 мм x В 90 мм

Средний: Д 95 мм x В 90 мм

Минимальный: Д 60 мм x В 90 мм



### Толщина гамбургеров

14 мм или 17 мм и вес (по выбору в момент оформления заказа).

	← L = 60 mm ----- L = 115 mm →								
Thickness mm	14	75	85	95	105	115	125	140	160
	17	95	105	120	130	140	155	170	195
	weight (g)								

## НАДЕЖНОСТЬ

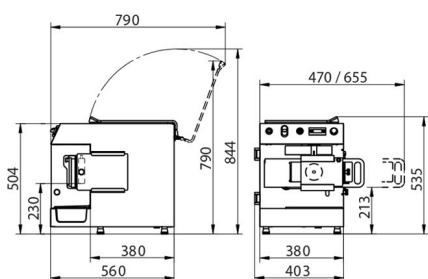
- Модификации “WH” с полуавтоматической насадкой для гамбургеров
- Внешний корпус из нержавеющей стали
- Бункер из нержавеющей стали
- Каркас и загрузочный бункер из нержавеющей стали
- Внешняя горловина шнека, шнек и зажимное кольцо из нержавеющей стали
- Комплектация Enterprise: решетка и нож из нержавеющей стали (самозатачивающиеся)
- Комплектация Unger: 3 детали для 22 (Ø 82) и 5 деталей для 22 (Ø 82) и 32 (Ø 98)
- Прозрачная крышка из плексигласа в стандартной комплектации
- Пуск, остановка и обратный ход при помощи низковольтного выключателя нулевого напряжения
- Независимые системы измельчения и охлаждения

- На заказ: Специальное напряжение, 60 Гц, стол из нержавеющей стали с колесами.

## ОХЛАЖДЕНИЕ

- Герметичный и бесшумный компрессор
- Электронный термостат с эффективным управлением температурой
- Оптимальная температура работы 1°C
- R134A Хладагент с нулевым воздействием на экологию
- Бункер с охлаждением с 5 сторон
- Охлаждаемое смотровое окно и защита горловины насадки для гамбургеров H

## ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ - ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ



Горловина шнека		22/82
Производительность	кг/ч (кг/мин)	300 (5)
Трехфазный двигатель	400 В/3 50 Гц кВт (л.с.) 230 В/150 Гц кВт(л.с.)	1,1 (1,5) 0,9 (1,2)
Компрессор	200-240 В /150 Гц кВт (л.с.)	0,19 (0,253) GAS: R-134a
Выход гамбургеров	штук/ч	~ 500
Вес нетто	кг	55

## СИСТЕМЫ НАРЕЗКИ



Enterprise



Unger S5



Unger S3



## C/E R32

### Патентованные мясорубки с охлаждением

НОВИНКА! Богатый опыт компании La Minerva позволил ей в настоящее время запустить новую серию мясорубок с охлаждением, премиум качества и еще более совершенных и надежных.

#### НАДЕЖНОСТЬ

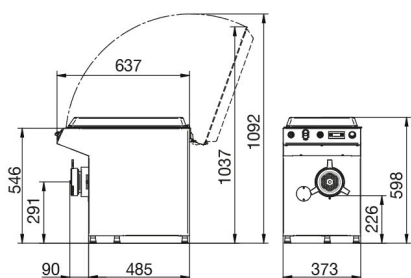
- Модификации “R” статическое охлаждение
- Внешний корпус из нержавеющей стали
- Бункер из нержавеющей стали
- Каркас и загрузочный бункер из нержавеющей стали
- Внешняя горловина шнека, шнек и зажимное кольцо из нержавеющей стали
- Комплектация Enterprise: решетка и нож из нержавеющей стали (самозатачивающиеся)
- Комплектация Unger: 3 детали для 22 (Ø 82) и 5 деталей для 22 (Ø 82) и 32 (Ø 98)
- Прозрачная крышка из плексигласа в стандартной комплектации (съемная)

- Пуск, остановка и обратный ход при помощи низковольтного выключателя нулевого напряжения
- Независимые системы измельчения и охлаждения
- На заказ: Специальное напряжение, 60 Гц, стол из нержавеющей стали с колесами

## ОХЛАЖДЕНИЕ

- Герметичный и бесшумный компрессор
- Электронный термостат с эффективным управлением температурой
- Оптимальная температура работы 1°C
- R134A Хладагент с нулевым воздействием на экологию
- Бункер с охлаждением с 5 сторон

## ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ - ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ



Горловина шнека		32/98
Производительность	кг/ч (кг/мин)	500 (8,3)
Трехфазный двигатель	кВт (л.с.)	2,2 (3)
Компрессор	кВт (л.с.)	0,19 (0,253) Хладагент R-134a
Выход гамбургеров	штук/ч	~ 500
Вес нетто	кг	60

## СИСТЕМЫ НАРЕЗКИ



Enterprise



Unger S5



Unger S3



## C/E R22

### Патентованные мясорубки с охлаждением

НОВИНКА! Богатый опыт компании La Minerva позволил ей в настоящее время запустить новую серию мясорубок с охлаждением, премиум качества и еще более совершенных и надежных.

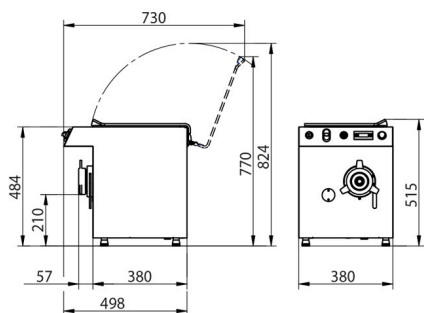
#### НАДЕЖНОСТЬ

- **Модификации "R" статическое охлаждение**
- Внешний корпус из нержавеющей стали
- Бункер из нержавеющей стали
- Каркас и загрузочный бункер из нержавеющей стали
- Внешняя горловина шнека, шнек и зажимное кольцо из нержавеющей стали
- Комплектация Enterprise: решетка и нож из нержавеющей стали (самозатачивающиеся)
- Комплектация Unger: 3 детали для 22 (Ø 82) и 5 деталей для 22 (Ø 82) и 32 (Ø 98)
- Прозрачная крышка из плексигласа в стандартной комплектации
- Пуск, остановка и обратный ход при помощи низковольтного выключателя нулевого напряжения
- Независимые системы измельчения и охлаждения
- На заказ: Специальное напряжение, 60 Гц, стол из нержавеющей стали с колесами

#### ОХЛАЖДЕНИЕ

- Герметичный и бесшумный компрессор
- Электронный термостат с эффективным управлением температурой
- Оптимальная температура работы 1°C
- R134A Хладагент с нулевым воздействием на экологию
- Бункер с охлаждением с 5 сторон

## ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ - ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ



Горловина шнека		22/82
Производительность	кг/ч (кг/мин)	300 (5)
Трехфазный двигатель	кВт (л.с.)	1,1 (1,5)
Однофазный двигатель	кВт (л.с.)	0,9 (1,2)
Компрессор	кВт (л.с.)	0,19 (0,253) Хладагент: R-134A
Выход гамбургеров	штук/ч	~ 500
Вес нетто	кг	47

## СИСТЕМЫ НАРЕЗКИ



Enterprise



Unger S5



Unger S3

Специальное напряжение, 60 Гц »

Стол из нержавеющей стали с  
колесами »



Полу-автоматическая формовка  
гамбургеров »





## C/E 32SR

**Настольные мясорубки с охлаждением  
предназначенные только для измельчения мяса**

НОВИНКА! Богатый опыт компании La Minerva позволил ей в настоящее время запустить новую серию мясорубок с охлаждением, премиум качества и еще более совершенных и надежных.

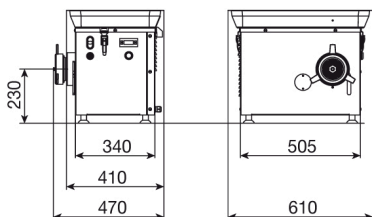
### НАДЕЖНОСТЬ

- **Модификации “SR” статическое охлаждение, со специальным дизайном для узких столешниц**
- Внешний корпус из нержавеющей стали
- Бункер из нержавеющей стали (съёмный)
- Каркас и загрузочный бункер из нержавеющей стали
- Внешняя горловина шнека, шнек и зажимное кольцо из нержавеющей стали
- Комплектация Enterprise: решетка и нож из нержавеющей стали (самозатачивающиеся)
- Комплектация Unger: 3 детали для 22 (Ø 82) и 5 деталей для 22 (Ø 82) и 32 (Ø 98)
- Пуск, остановка и обратный ход при помощи низковольтного выключателя нулевого напряжения
- Независимые системы измельчения и охлаждения
- На заказ: Прозрачная крышка из плексигласа, специальное напряжение, 60 Гц, стол из нержавеющей стали с колесами

## ОХЛАЖДЕНИЕ

- Герметичный и бесшумный компрессор
- Электронный термостат с эффективным управлением температурой
- Оптимальная температура работы 1°C
- R134A Хладагент с нулевым воздействием на экологию
- Бункер с охлаждением основания

## ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ - ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ



Горловина шнека		32/98
Производительность	кг/ч (кг/мин)	500 (8,3)
Трехфазный двигатель	кВт (л.с.)	2,2 (3)
Однофазный двигатель	кВт (л.с.)	2,2 (3)
Компрессор	кВт (л.с.) GAS: R-134a	0,19 (0,253)
Выход гамбургеров	единиц/час	~ 500
Вес нетто	кг	50

## СИСТЕМЫ НАРЕЗКИ



Enterprise



Unger S5



Unger S3

Специальное напряжение, 60 Гц »

Стол из нержавеющей стали с  
колесами »



Полу-автоматическая формовка  
гамбургеров »



## A/E22R HDR

**Мясорубка с охлаждением из нержавеющей стали для производства среднего объема.**

Самые высокие стандарты гигиены в области переработки с соблюдением методологии HACCP; для того, чтобы улучшить обслуживание клиентов. Прочный, надежный аппарат. Для продуктовых магазинов и предприятий общественного питания.

Богатый опыт компании La Minerva позволили ей в настоящее время запустить новую серию мясорубок с охлаждением, премиум качества и еще более совершенных и надежных.

### НАДЕЖНОСТЬ

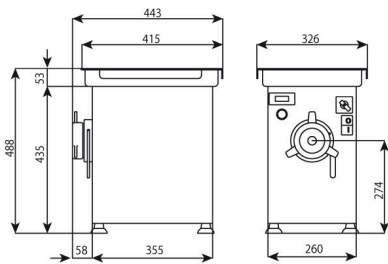
- Корпус и загрузочный бункер из нержавеющей стали
- Внешняя горловина шнека из нержавеющей стали , легко очищается
- **Комплектация Enterprise:** 1 самозатачивающаяся решетка и 1 нож из нержавеющей стали
- **Комплектация Unger:** 3 детали для модели 22 (Ø 82) и 5 деталей для модели 32 (Ø 98)
- Съёмный загрузочный бункер

### ОХЛАЖДЕНИЕ

Система охлаждения Система охлаждения позволяет перерабатывать мясо не прерывая холодовой цепи. При этом также прекращается процесс роста бактериальной флоры. Вкус, цвет и питательные свойства фарша остаются неизменными и сохраняются долгое время. Мясорубку можно использовать непрерывно, при этом нет необходимости каждый раз снимать режущую головку для очистки или хранить ее в холодильнике.

- бесшумный компрессор
- электронный термостат для точного контроля процесса
- конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания
- экологически-безопасный хладагент
- охлаждаемый загрузочный бункер

## ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ - ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ



Горловина шнека		22/82
Производительность	кг/ч (кг/мин)	250 (4,2)
Трехфазный двигатель	кВт (л.с.)	1,1 (1,5)
Мощность системы охлаждения	кВт (л.с.)	0,19 (0,253)
Вес нетто с трехфазным (однофазным) двигателем	кг	40 (41)

## СИСТЕМЫ НАРЕЗКИ



Enterprise



## A/E32R HDR

**Мясорубка с охлаждением из нержавеющей стали для производства среднего объема.**

Самые высокие стандарты гигиены в области переработки с соблюдением методологии HACCP; для того, чтобы улучшить обслуживание клиентов. Прочный, надежный аппарат. Для продуктовых магазинов и предприятий общественного питания.

Богатый опыт компании La Minerva позволил ей в настоящее время запустить новую серию мясорубок с охлаждением, премиум качества и еще более совершенных и надежных.

### НАДЕЖНОСТЬ

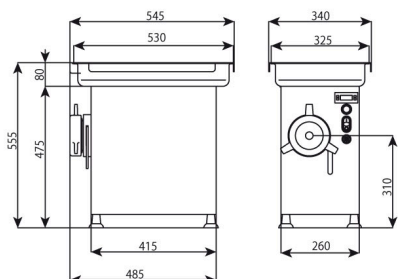
- Корпус и загрузочный бункер из нержавеющей стали
- Внешняя горловина шнека из нержавеющей стали , легко очищается
- **Комплектация Enterprise:** 1 самозатачивающаяся решетка и 1 нож из нержавеющей стали
- **Комплектация Unger:** 5 деталей для модели 32 (Ø 98)
- Съёмный загрузочный бункер

### ОХЛАЖДЕНИЕ

- бесшумный компрессор

- электронный термостат для точного контроля процесса
- конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания экологически-безопасный хладагент
- охлаждаемый загрузочный бункер

## ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ - ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ



Горловина шнека		32/98
Производительность	кг/ч (кг/мин)	450 (7,5)
Мощность двигателя	кВт (л.с.)	2,2 (3)
Мощность системы охлаждения	кВт (л.с.)	0,19 (0,253)
Вес нетто с трехфазным (однофазным) двигателем	кг	49 (50)

## СИСТЕМЫ НАРЕЗКИ



Enterprise



Unger S5



## **A/E32 R**

**Мясорубка с охлаждением из нержавеющей стали для производства среднего объема.**

Самые высокие стандарты гигиены в области переработки с соблюдением методологии HACCP; для того, чтобы улучшить обслуживание клиентов. Прочный, надежный аппарат. Для продуктовых магазинов и предприятий общественного питания.

Богатый опыт компании La Minerva позволил ей в настоящее время запустить новую серию мясорубок с охлаждением, премиум качества и еще более совершенных и надежных.

### **НАДЕЖНОСТЬ**

- Корпус и загрузочный бункер из нержавеющей стали
- Внешняя горловина шнека из нержавеющей стали , легко очищается
- Комплектация Enterprise: 1 самозатачивающаяся решетка и 1 нож из нержавеющей стали
- Комплектация Unger: 5 деталей для модели 32 (Ø 98)

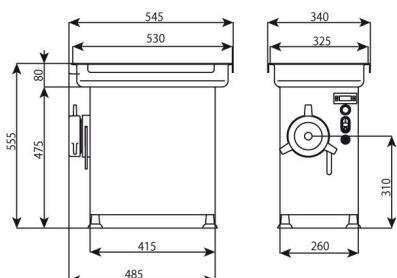
### **ОХЛАЖДЕНИЕ**

- бесшумный компрессор
- электронный термостат для точного контроля процесса



- конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания экологически-безопасный хладагент
- охлаждаемый загрузочный бункер

## ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ - ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ



Горловина шнека		32/98
Производительность	кг/ч (кг/мин)	450 (7,5)
Мощность двигателя	кВт (л.с.)	2,2 (3)
Мощность системы охлаждения	кВт (л.с.)	0,19 (0,253)
Вес нетто с трехфазным (однофазным) двигателем	кг	49 (50)

## СИСТЕМЫ НАРЕЗКИ



Enterprise



Unger S5



## A/E22R

**Мясорубка с охлаждением из нержавеющей стали для производства среднего объема.**

Самые высокие стандарты гигиены в области переработки с соблюдением методологии HACCP; для того, чтобы улучшить обслуживание клиентов. Прочный, надежный аппарат. Для продуктовых магазинов и предприятий общественного питания.

Богатый опыт компании La Minerva позволили ей в настоящее время запустить новую серию мясорубок с охлаждением, премиум качества и еще более совершенных и надежных.

### НАДЕЖНОСТЬ

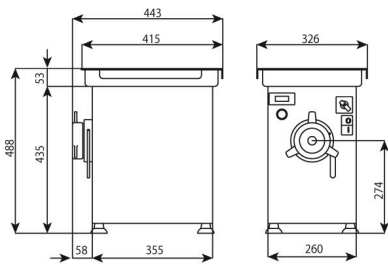
- Корпус и загрузочный бункер из нержавеющей стали
- Внешняя горловина шнека из нержавеющей стали , легко очищается
- **Комплектация Enterprise:** 1 самозатачивающаяся решетка и 1 нож из нержавеющей стали
- **Комплектация Unger:** 3 детали для модели 22 (Ø 82) и 5 деталей для модели 32 (Ø 98).

### ОХЛАЖДЕНИЕ

Система охлаждения Система охлаждения позволяет перерабатывать мясо не прерывая холодовой цепи. При этом также прекращается процесс роста бактериальной флоры. Вкус, цвет и питательные свойства фарша остаются неизменными и сохраняются долгое время. Мясорубку можно использовать непрерывно, при этом нет необходимости каждый раз снимать режущую головку для очистки или хранить ее в холодильнике.

- бесшумный компрессор
- электронный термостат для точного контроля процесса
- конструкция с возможностью легкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания
- экологически-безопасный хладагент
- охлаждаемый загрузочный бункер

## ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ - ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ



Горловина шнека		22/82
Производительность	кг/ч (кг/мин)	250 (4,2)
Трехфазный двигатель	кВт (л.с.)	1,1 (1,5)
Мощность системы охлаждения	кВт (л.с.)	0,19 (0,253)
Вес нетто с трехфазным (однофазным) двигателем	кг	40 (41)

## СИСТЕМЫ НАРЕЗКИ



Enterprise

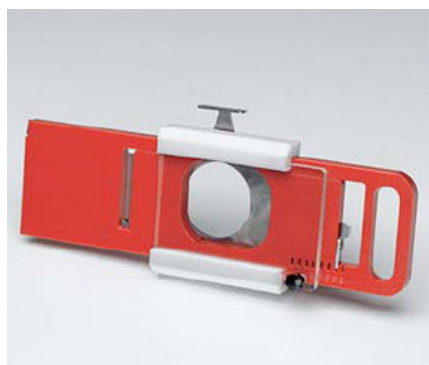


## C/E 32SRH

Table top refrigerated meat mincers made of with semiautomatic hamburger attachment

НОВИНКА! Богатый опыт компании La Minerva позволил ей в настоящее время запустить новую серию мясорубок с охлаждением, премиум качества и еще более совершенных и надежных.

### ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ НАСАДКА ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ



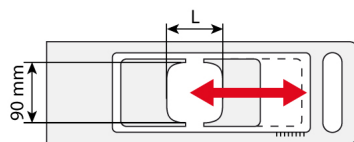
Полуавтоматическая насадка для гамбургеров. В наличии на выбор модели двух толщин 14 мм или 17 мм. Сконструирован из полностью моющихся деталей. Остановка (на желаемом весе) и автоматический повторный запуск. Порции с постоянным весом.

### Размеры гамбургер

Максимальный: Д 115 мм х В 90 мм

Средний: Д 95 мм х В 90 мм

Минимальный: Д 60 мм х В 90 мм



### Толщина гамбургеров

14 мм или 17 мм и вес (по выбору в момент оформления заказа).

Thickness mm	← L = 60 mm ----- L = 115 mm →									
	14	75	85	95	105	115	125	140	160	
17	95	105	120	130	140	155	170	195		
	weight (g)									

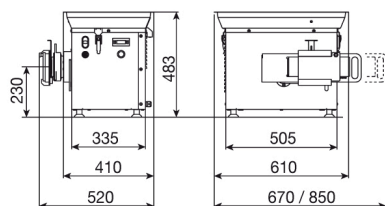
## НАДЕЖНОСТЬ

- Модификации “SRH” статическое охлаждение, с котлетным автоматом, со специальным дизайном для узких столешниц
- Внешний корпус из нержавеющей стали
- Бункер из нержавеющей стали (съемный)
- Каркас и загрузочный бункер из нержавеющей стали
- Внешняя горловина шнека, шнек и зажимное кольцо из нержавеющей стали
- Комплектация Enterprise: решетка и нож из нержавеющей стали (самозатачивающиеся)
- Комплектация Unger: 3 детали для 22 (Ø 82) и 5 деталей для 22 (Ø 82) и 32 (Ø 98)
- Пуск, остановка и обратный ход при помощи низковольтного выключателя нулевого напряжения
- Независимые системы измельчения и охлаждения
- На заказ: Прозрачная крышка из плексигласа, специальное напряжение, 60 Гц, стол из нержавеющей стали с колесами

## ОХЛАЖДЕНИЕ

- Герметичный и бесшумный компрессор
- Электронный термостат с эффективным управлением температурой
- Оптимальная температура работы 1°C
- R134A Хладагент с нулевым воздействием на экологию
- Бункер с охлаждением основания

## ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ - ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ



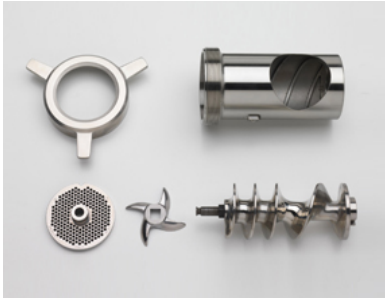
Горловина шнека		32/98
Производительность	кг/ч (кг/мин)	500 (8,3)
Трехфазный двигатель	кВт (л.с.)	2,2 (3)
Однофазный двигатель	кВт (л.с.)	2,2 (3)
Компрессор	кВт (л.с.)	0,19 (0,253) Хладагент: R-134A
Выход гамбургеров	единиц/час	~ 500

Вес нетто

кг

50

## СИСТЕМЫ НАРЕЗКИ



Enterprise



Unger S5



Unger S3

Специальное напряжение, 60 Гц »

Стол из нержавеющей стали с  
колесами »



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/>