

Терка для твердых сортов сыра
FIMAR 12/S 220B



(Цена со склада в г.Москва)

59 537 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Сыротерка Fimar 12/S предназначена для натирания сыра (твердые сорта), хлеба и сухофруктов. Предназначенная для измельчения всевозможных продуктов, начиная от сыра и сухарей и заканчивая шоколадом, терка Fimar принимает участие в процессе приготовления множества блюд в меню любого ресторана, кафе или иного предприятия общественного питания, как развивающегося, так и уже завоевавшего популярность. Характеристики Каркас и входное отверстие выполнены из полированного алюминия Ролик из нержавеющей стали Нижняя защитная решетка Микровыключатель на прижимном рычаге терки Размер загрузочного отверстия, мм: 140x75

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	2748
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	420x300x390
Гарантия, мес	12
Применение	Аппарат
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,75
Материал корпуса	Алюминий
Производительность, кг/час	40
Вес нетто, кг	17
Вес в упаковке, кг	19
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	470x300x480
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700