

Терка для твердых сортов сыра
FIMAR 8/D



(Цена со склада в г.Москва)

32 450 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Сыротерка FIMAR 8/D электрическая имеет корпус и терочный цилиндр из полированного алюминия, микровыключатель на рычаге терочного устройства, механическую защиту отверстий. Зубцы терочного цилиндра изготовлены из нержавеющей стали, что позволяет перерабатывать такие продукты как сыр, хлеб, печенье, орехи и т.п. в мелкодисперсную консистенцию. Характеристики: ролик из нержавеющей стали; нижняя защитная решетка; размер входного отверстия - 105x65 мм,

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3812
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	270x230x310
Гарантия, мес	12
Применение	Аппарат
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,37
Материал корпуса	Алюминий
Производительность, кг/час	20
Вес нетто, кг	8
Вес в упаковке, кг	9
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	320x270x380
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700