

Терка для твердых сортов сыра  
FIMAR 8/D



(Цена со склада в г.Москва)

**37 816 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 – 105х65 мм,

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

|                                 |               |
|---------------------------------|---------------|
| Код товара                      | 3812          |
| Производитель                   | FIMAR (Фимар) |
| Страна производитель            | Италия        |
| Габариты, мм (ДхШхВ)            | 270х230х310   |
| Гарантия, мес                   | 12            |
| Применение                      | Array         |
| 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) | 320х270х380   |
| Упаковка                        | гофрокороб    |
| Статус в Москве                 | под заказ     |
| Стоимость доставки по Москве    | 700           |