

Мясорубка FIMAR 22/TE Unger 380B



(Цена со склада в г.Москва)

104 620 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Мясорубка FIMAR 22/TE предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена зубчатым редуктором в масляной ванне. Внутренние детали съемные, что удобно для их мытья в посудомоечной машине. Корпус выполнен из полированного алюминия, самозатачивающийся нож, решетка, бункер и извлекаемый режущий узел - из нержавеющей стали. В комплект поставки входят 3 решетки и 2 самозатачивающихся ножа.

Дополнительные характеристики: Отверстие для подачи мяса: $\varnothing$ 52 мм Диаметр отверстий решетки: $\varnothing$ 6 мм Габариты в упаковке: 540x300x480 мм Объем упаковки: 0,078 м3
Опции (заказываются отдельно): Решетки и ножи Насадки для наполнения колбас диаметр 15 мм / 20 мм / 30 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3859
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	450x290x520
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,1
Комплект ножей и решеток	унгер
Материал корпуса	полированный алюминий
Производительность, кг/час	300
Управление	электромеханическое
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	470x300x480
Вес нетто, кг	25
Упаковка	гофрокороб
Вес в упаковке, кг	27
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700