

Мясорубка FIMAR 22/RS 380B



(Цена со склада в г.Москва)

125 034 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Промышленная электрическая мясорубка Fimar 22/RS 380B - это профессиональное устройство превосходного качества. Созданная для эксплуатации в пищевой промышленности, она обладает конструкцией, продуманной до мелочей. Извлекаемые режущие узлы, самозатачивающиеся ножи, детали из качественной пищевой нержавеющей стали, система предохранения от коротких замыканий - это далеко не всё, чем могут похвастаться профессиональные мясорубки Fimar. Значительно ускоряя процесс переработки мяса и повышая качество фарша, мясорубка Fimar станет незаменимым помощником на кухне любого ресторана или кафе, быстро окупится и надёжно прослужит долгие годы. Особенности: Корпус и бункер Fimar 22/RS выполнены из нержавеющей стали; Полностью извлекаемый режущий узел из нержавеющей стали; Реверс; Отверстие для подачи мяса \varnothing 56 мм; Зубчатый редуктор в масляной ванне; Комплектация: Решетка из нержавеющей стали (отверстия \varnothing 6 мм) Самозатачивающийся нож из нержавеющей стали

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3867
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	410x310x520
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,1
Комплект ножей и решеток	обычный
Реверс	есть
Материал корпуса	Полированный алюминий
Производительность, кг/час	300
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	32
Вес в упаковке, кг	38
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	570x420x680
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700