

Овощемоечная машина FIMAR LAV



(Цена со склада в г.Москва)

232 463 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Овощемоечная машина FIMAR LAV используется на предприятиях общественного питания и торговли для мойки и центрифугирования овощей и фруктов. Модель подключается к водопроводу и канализации и оснащена предохранительными микровыключателями на верхней крышке и на выходном отверстии. Верхняя крышка выполнена из прозрачного пищевого поликарбоната.

Особенности: 2 цикла мойки; 3 установки времени для задания продолжительности каждого цикла; Сливной насос (может осматриваться извне); Двухскоростной двигатель (одна скорость для мойки, другая — для центрифугирования); Съемные кассетный фильтр и фильтр на сливном отверстии бака. Дополнительные характеристики: Длительность цикла: 3,5 / 4,5 минуты Расход воды за цикл: 30 / 35 л Размер корзины: 280x270 мм Емкость корзины: 4 кг для тяжелых овощей, 1,5 кг для листовых овощей. Размеры упаковки: 850x550x1070 мм Объем упаковки: 0,5 м3

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	16960
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	450x610x800
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	0,37
Загрузка продукта, кг	4
Производительность, кг/час	25
Материал рабочей поверхности	Нержавеющая сталь
Подключение к водопроводу	есть
Скорость вращения привода, об/мин	450
Вес нетто, кг	40
Вес в упаковке, кг	50
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	850x550x1070
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700