

Мясорубка Fama TG 22 FTG 209E



(Цена со склада в г.Москва)

90 124 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Мясорубка-терка Fama TG 22 FTG 209E используется на предприятиях общественного питания и торговли для измельчения мяса и рыбы на фарш, для натирания твёрдых сыров, сухарей или орехов. Корпус выполнен из литого под давлением алюминиевого сплава, лоток, воронка и цилиндрический вал насадки-терки - из нержавеющей стали, шнек - из сплава никеля.

Особенности: Электромеханическая система управления Защита от перегрева Асинхронный двигатель с принудительной вентиляцией Микровыключатель Защитная решетка под режущим валком

Дополнительные характеристики:

Производительность сыротерки: 70 кг/ч Скорость натирания: 900 об/мин. Диаметр решетки: 82 мм Диаметр отверстий решетки: 6 мм Размер загрузочной воронки: 120x52 мм Размеры терочной емкости: 140x80 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	24222
Производитель	FAMA
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	610x220x460
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,1
Комплект ножей и решеток	обычный
Реверс	нет
Диаметр решетки, мм	82
Материал корпуса	Алюминий
Производительность, кг/час	300
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	27
Вес в упаковке, кг	30
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	720x290x440
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700