

Мясорубка-терка FIMAR 12/Т 220В



(Цена со склада в г.Москва)

84 285 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Мясорубка-терка FIMAR 12/Т 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, микровыключателем на прижимном рычаге и нижней защитной решеткой. Внутренние детали съемные, что удобно для их мытья в посудомоечной машине. Корпус и входное отверстие выполнены из полированного алюминия, самозатачивающийся нож, решетка, ролик, бункер и съемный режущий узел - из нержавеющей стали.

Дополнительные характеристики:
Производительность терки: 40 кг/ч
Отверстие для подачи мяса: Ø 52 мм
Диаметр отверстий решетки: Ø 6 мм
Размер входного отверстия терки: 140x75 мм
Опции (заказываются отдельно): Система Унгер Реверс
Решетки и ножи
Насадки для наполнения колбас диаметр 15 мм / 20 мм / 30 мм
Насадка для протирки овощей

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	6156
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	670x300x460
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,75
Комплект ножей и решеток	обычный
Материал корпуса	Полированный алюминий
Производительность, кг/час	160
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	23
Вес в упаковке, кг	26
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	750x300x480
Упаковка	гофрокороб
Комплектация	решетка и самозатачивающийся нож
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700