

Овощерезка Fimar La Romagnola
2000RK 220 V (с ножами)



(Цена со склада в г.Москва)

119 232 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Овощерезка FIMAR La romagnola 2000RK (5 ножей) используется на предприятиях общественного питания и торговли для нарезки фруктов и овощей на кусочки различных форм и размеров, натирания сыра, сухарей, шоколада, фундука, шинкования моркови, сельдерея, картофеля, яблок, репы, свеклы и мягкого сыра моцарелла. Модель оснащена предохранительным выключателем на ручке и на отверстии. Корпус и съемная крышка с двойным загрузочным отверстием выполнены из нержавеющей стали AISI 304.

Дополнительные характеристики:
Производительность: 100-300 кг Двойное отверстие для загрузки продукта
Размер овального отверстия: 155x75 мм Диаметр круглого отверстия: 56 мм
Комплектуется набором из 5 ножей: E2 (диск-слайсер) E10 (диск-слайсер) Z4 (диск-терка) D10x10 (диск-кубики) H10 (диск-соломка)

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	6270
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	220x610x520
Гарантия, мес	12
Исполнение	Электрическая
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,37
Способ установки	Настольная
Функция протирки	нет
Количество скоростей	1
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Производительность, кг/час	300
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	255
Вес нетто, кг	22
Вес в упаковке, кг	24
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	620x300x580
Упаковка	гофрокороб
Комплектация	диски в комплекте
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700