

Описание товара Мясорубка FIMAR 22/TE 220B



Описание

Мясорубка **FIMAR 22/TE** 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. Внутренние детали съемные, что удобно для их мытья в посудомоечной машине. Корпус выполнен из полированного алюминия, самозатачивающийся нож, решетка, бункер и извлекаемый режущий узел - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят решетка и самозатачивающийся нож.

Дополнительные характеристики:

- Отверстие для подачи мяса: $\varnothing$ 52 мм
- Диаметр отверстий решетки: $\varnothing$ 6 мм
- Габариты в упаковке: 540x300x480 мм
- Объем упаковки: 0,078 м³

Опции (заказываются отдельно):

- Система Унгер
- Реверс
- Решетки и ножи
- Насадки для наполнения колбас диаметр 15 мм / 20 мм / 30 мм

Характеристики

Производительность	300 кг/ч
Набор ножей и решеток	классический
Напряжение	220 В

Мощность	1.1 кВт
Ширина	450 мм
Глубина	290 мм
Высота	480 мм
Вес (без упаковки)	25 кг
Вес (с упаковкой)	27 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.