

Описание товара Мясорубка-терка FIMAR 22/AT

380В



Описание

Мясорубка-терка **FIMAR 22/AT** 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 терки, нижней защитной решеткой и реверсом. Корпус, бункер, полностью извлекаемый режущий узел и ролик терки выполнены из нержавеющей стали, входное отверстие терки - из полированного алюминия

В комплект поставки входят решетка из нержавеющей стали и самозатачивающийся нож из нержавеющей стали.

Дополнительные характеристики:

- Производительность терки: 40 кг/ч
- Отверстие для подачи мяса: \varnothing 52 мм
- Диаметр отверстий решетки: \varnothing 6 мм
- Размер входного отверстия терки: 140x75 мм
- Габариты в упаковке: 770x520x580 мм
- Объем упаковки: 0,232 м³

Опции (заказываются отдельно):

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

Характеристики

Производительность	от 150 до 250 кг/ч
Набор ножей и решеток	классический
Реверс	Да
Напряжение	380 В
Мощность	1.1 кВт
Ширина	560 мм
Глубина	430 мм
Высота	480 мм
Вес (без упаковки)	38 кг
Вес (с упаковкой)	48 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.