

Мясорубка-терка FIMAR 22/AT 380В

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.



Опции (заказываются отдельно):

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

Цена: 92170 руб.

Характеристики	
Высота	480 мм
Реверс	True
Ширина	560 мм
Глубина	430 мм
Мощность	1.1 кВт
Напряжение	380 В
Объем упаковки	0,232 м3
Вес (с упаковкой)	48 кг
Вес (без упаковки)	38 кг
Габариты в упаковке	770x520x580 мм
Производительность	от 150 до 250 кг/ч
Набор ножей и решеток	классический
Страна-производитель	Италия
Отверстие для подачи мяса	ø 52 мм
Производительность терки	40 кг/ч

Характеристики

Диаметр отверстий решетки	ø 6 мм
Размер входного отверстия терки	140x75 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23