

Овощерезка FIMAR La romagnola 2000RK 380В (5 дисков)

Овощерезка ****FIMAR La romagnola 2000RK**** 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.

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/ovoshcherezka-fimar-la-romagnola-2000rk-380v-5-diskov/>

Цена: 77290.00 руб.



Характеристики

Высота	520 мм
Ширина	220 мм
Глубина	610 мм
Материал	нерж. сталь
Мощность	0.37 кВт
Установка	настольная
Напряжение	380 В

Разновидность	электрическая
Объем упаковки	0,108 м3
Вес (с упаковкой)	24 кг
Вес (без упаковки)	22 кг
Скорость вращения	255 об/мин.
Габариты в упаковке	620x300x580 мм
Производительность	от 100 до 300 кг/ч
Страна-производитель	Италия
Диаметр круглого отверстия	56 мм
Размер овального отверстия	155x75 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфамабиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.