

Мясорубка FIMAR 8/D

Мясорубка **FIMAR 8/D** предназначена для измельчения мяса, птицы и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания и торговли. Внутренние детали съемные, что удобно для их мытья в посудомоечной машине. Корпус выполнен из полированного алюминия, самозатачивающийся нож, решетка и бункер - из нержавеющей стали, режущий узел - из алюминия.

В комплект поставки входят решетка и самозатачивающийся нож.

Внимание! FIMAR 8/D рассчитана на непрерывную работу не более 5 минут. Затем требуется давать отдых 10-15 минут. Обращайте внимание на данную особенность при выборе! Для большей производительности рекомендуем рассмотреть старшую модель FIMAR 12/S 220В либо 12/S 380В



Опции (заказываются отдельно):

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

Цена: 28560 руб.

Характеристики	
Вес	9 кг
Габариты	290x270x350 мм
Мощность	0,37 кВт
Напряжение	220 В
Объем упаковки	0,033 м3
Вес с упаковкой	10 кг
Габариты в упаковке	320x270x380 мм
Производительность	от 20 до 50 кг/ч
Диаметр отверстий решетки	6 мм
Диаметр отверстия для подачи мяса	52 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?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