

## Мясорубка FIMAR 22/RS Unger 380B

Мясорубка **FIMAR 22/RS** 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 и реверсом. Внутренние детали съемные, что удобно для их мытья в посудомоечной машине. Корпус, самозатачивающийся нож, решетка, бункер и съемный режущий узел выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 3 решетки и 2 самозатачивающихся ножа.

### Опции (заказываются отдельно):

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



**Цена: 86910 руб.**

### Характеристики

Высота	520 мм
Реверс	True
Ширина	410 мм
Глубина	310 мм
Мощность	1.1 кВт
Напряжение	380 В
Объем упаковки	0,163 м3
Вес (с упаковкой)	38 кг
Вес (без упаковки)	32 кг
Габариты в упаковке	570x420x680 мм
Производительность	300 кг/ч
Набор ножей и решеток	полный унгер
Страна-производитель	Италия
Отверстие для подачи мяса	ø 52 мм
Диаметр отверстий решетки	ø 6 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**