

## Мясорубка FIMAR 22/TE 380B

Мясорубка **FIMAR 22/TE** 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. Внутренние детали съемные, что удобно для их мытья в посудомоечной машине. Корпус выполнен из полированного алюминия, самозатачивающийся нож, решетка, бункер и извлекаемый режущий узел - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят решетка и самозатачивающийся нож.

### Опции (заказываются отдельно):

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



**Цена: 48670 руб.**

Характеристики	
Высота	480 мм
Ширина	450 мм
Глубина	290 мм
Мощность	1.1 кВт
Напряжение	380 В
Объем упаковки	0,078 м3
Вес (с упаковкой)	27 кг
Вес (без упаковки)	25 кг
Габариты в упаковке	540x300x480 мм
Производительность	300 кг/ч
Набор ножей и решеток	классический
Страна-производитель	Италия
Отверстие для подачи мяса	ø 52 мм
Диаметр отверстий решетки	ø 6 мм

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**