

Мясорубка FIMAR 32/RS Unger 220B

Мясорубка **FIMAR 32/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, реверсом и предохранительными микровыключателями. Внутренние детали съемные, что удобно для их мытья в посудомоечной машине. Корпус, бункер, решетка, съемный режущий узел и самозатачивающийся нож 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 20 мм / 30 мм

Цена: 130270 руб.



Характеристики

Характеристики	
Высота	530 мм
Реверс	True
Ширина	490 мм
Глубина	340 мм
Мощность	2.2 кВт
Напряжение	220 В
Объем упаковки	0,163 м3
Вес (с упаковкой)	59 кг
Вес (без упаковки)	53 кг
Габариты в упаковке	570x420x680 мм
Производительность	500 кг/ч
Набор ножей и решеток	полный унгер
Страна-производитель	Италия
Отверстие для подачи мяса	ø 76 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/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