

Профессиональное оборудование для предприятий
торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

Сыротерка Fama TMC FTMC 102 (220В)



(Цена со склада в г.Москва)

99 969 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Сыротерка Fama TMC FTMC 102 используется на предприятиях общественного питания и торговли для натирания мягких сортов сыра, таких как моцарелла. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304, бункер и лоток - из стали. В комплект поставки входит терка-конус 7 мм. Особенности: Защита от перегрева Асинхронный двигатель Предохранительный микровыключатель Размер загрузочного отверстия, 140x80мм
Опции (заказываются отдельно): Терка-конус 2,5 мм Терка-конус 4 мм Нож конический 2 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	12116
Производитель	FAMA
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	420x220x440
Гарантия, мес	12
Применение	Array
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,75
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Производительность, кг/час	50
Скорость вращения привода, об/мин	1400
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	300x480x520
Вес нетто, кг	18
Упаковка	гофрокороб
Вес в упаковке, кг	20
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700