

Терка для твердых сортов сыра
FIMAR 8/D



(Цена со склада в г.Москва)

33 264 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Сыротерка FIMAR 8/D электрическая имеет корпус и терочный цилиндр из полированного алюминия, микровыключатель на рычаге терочного устройства, механическую защиту отверстий. Зубцы терочного цилиндра изготовлены из нержавеющей стали, что позволяет перерабатывать такие продукты как сыр, хлеб, печенье, орехи и т.п. Характеристики: ролик из нержавеющей стали; нижняя защитная решетка; размер входного отверстия – 105х65 мм,

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3812
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	270х230х310
Гарантия, мес	12
Применение	Array
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,37
Материал корпуса	алюминий
Производительность, кг/час	20
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	320х270х380
Вес нетто, кг	8
Упаковка	гофрокороб
Вес в упаковке, кг	9
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700