

Наполнитель колбасок FIMAR 7 Lt./V



(Цена со склада в г.Москва)

121 837 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Механический колбасный шприц Fimar LT7/V станет отличным дополнением к линейке профессиональных устройств для кулинарии, которыми оборудована кухня заведения общественного питания, и добавят новых возможностей. А неизменное высокое качество оборудования Fimar обусловит надёжность, эффективность и долговечность. Процесс изготовления колбасы производится путём выдавливанием фарша из шприца в специальную оболочку для колбасы. Подачей фарша в оболочку повар управляет с помощью удобной и эргономичной ручки-рычага. Объём колбасного шприца Fimar - 7 литров - идеален для использования на кухнях ресторанов, кафе и других предприятий общепита. Особенности Корпус шприца Fimar LT7/VE, выполнен из нержавеющей стали Поршень из алюминия 2 скорости: медленная - для подачи поршня, быстрая -

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	6124
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	400x450x1050
Гарантия, мес	12
Исполнение	Вертикальный
Способ установки	Настольная
Объём цилиндра, л	7
Материал цилиндра	Алюминий
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Вес нетто, кг	26
Вес в упаковке, кг	37
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	800x350x480
Упаковка	гофрокороб
Комплектация	4 насадки ø 15мм/23мм/29мм/38мм
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

для его возврата В комплекте Fimar LT14/VE:
4 насадки ø 15мм/23мм/29мм/38мм