

Овощерезка Fimar La Romagnola
2000 220 V (без ножей)



(Цена со склада в г.Москва)

93 391 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Овощерезка FIMAR La romagnola 2000 используется на предприятиях общественного питания и торговли для нарезки фруктов и овощей на кусочки различных форм и размеров, натирания сыра, сухарей, шоколада, фундука, шинкования моркови, сельдерея, картофеля, яблок, репы, свеклы и мягкого сыра моцарелла. Модель оснащена предохранительным выключателем на ручке и на отверстии. Корпус и съемная крышка с двойным загрузочным отверстием выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Дополнительные характеристики:
Производительность: 100-300 кг Двойное отверстие для загрузки продукта Размер овального отверстия: 155x75 мм Диаметр круглого отверстия: 56 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	6158
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	220x610x520
Гарантия, мес	12
Исполнение	Электрическая
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,37
Способ установки	Настольная
Функция протирки	нет
Количество скоростей	1
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Производительность, кг/час	300
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	255
Вес нетто, кг	22
Вес в упаковке, кг	24
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	620x300x580
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700