

# Описание товара Мясорубка-терка FIMAR 12/Т

## 220В



### Описание

Мясорубка-терка **FIMAR 12/Т** 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, микровыключателем на прижимном рычаге и нижней защитной решеткой. Внутренние детали съемные, что удобно для их мытья в посудомоечной машине. Корпус и входное отверстие выполнены из полированного алюминия, самозатачивающийся нож, решетка, ролик, бункер и съемный режущий узел - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят решетка и самозатачивающийся нож.

### **Дополнительные характеристики:**

- Производительность терки: 40 кг/ч
- Отверстие для подачи мяса:  $\varnothing$  52 мм
- Диаметр отверстий решетки:  $\varnothing$  6 мм
- Размер входного отверстия терки: 140x75 мм
- Габариты в упаковке: 750x300x480 мм
- Объем упаковки: 0,108 м<sup>3</sup>

### **Опции (заказываются отдельно):**

- Реверс
- Решетки и ножи
- Насадки для наполнения колбас диаметр 15 мм / 20 мм / 30 мм
- Насадка для протирки овощей

### Характеристики

Производительность	160 кг/ч
Набор ножей и решеток	классический
Напряжение	220 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	590 мм
Глубина	300 мм
Высота	510 мм
Вес (без упаковки)	23 кг
Вес (с упаковкой)	26 кг
Страна производства	Италия

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.