

Описание товара Овощерезка FIMAR La romagnola 2000RK 220В (5 дисков)



Описание

Овощерезка **FIMAR La romagnola 2000RK** 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.

В комплект поставки входят диски E2, E10, Z4, D10x10 и H10.

Дополнительные характеристики:

- Размер овального отверстия: 155x75 мм
- Диаметр круглого отверстия: 56 мм
- Габариты в упаковке: 620x300x580 мм
- Объем упаковки: 0,108 м³

Характеристики

Разновидность	электрическая
Производительность	от 100 до 300 кг/ч
Скорость вращения	255 об/мин.
Установка	настольная
Материал	нерж. сталь
Напряжение	220 В

Мощность	0.37 кВт
Ширина	220 мм
Глубина	610 мм
Высота	520 мм
Вес (без упаковки)	22 кг
Вес (с упаковкой)	24 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте 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.