

КОМЕРЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ

№ 48 від 09-05-2024

М'ясорубка професійна FAMA TS12 FTS106E 2930006 (Італія)

34 203 €

(Ціна без врахування доставки)



Характеристика

Матеріал корпусу	нержавіюча сталь
Висота	470 мм
Глибина	320 мм
Ширина	460 мм
Система ножів	Total Unger
Напруга, В	220
Потужність, кВт	0,8
Продуктивність, кг/год	100-130
Гарантія	12 міс

Опис товару

- Продуктивність: 100-130кг / год, при використанні "чистого м'яса", без прожилок і кісточок.
- Двигун без повітряного охолодження.
- Решітки 70мм.

Мясорубка професійна TS12 FTS106E настільного типу з підключенням до джерела однофазного напруги використовується для перетворення в фарш однорідної консистенції будь-якого виду м'яса і риби.

Велика продуктивність поряд з компактними розмірами дозволяє обладнанню Fama зайняти вагоме місце на професійній кухні кожного ресторану і промислового підприємства. М'ясорубки Fama створені згідно з міжнародними стандартами якості, гігієни та безпеки. Вони мають високі технічні характеристики і сучасний дизайн.

Повний унгер - це система ножів, яка використовується в машині. Вона складається з 1 підрізної решітки, 2 решіток з отворами $\varnothing$ 5 і 3 мм, 2 двосторонніх ножа. Такий набір дозволяє якісно перемолоти продукти з метою приготування котлетної або рибної маси для тефтелі, соусів, ковбасних виробів і т.д.

Ножі оснащені функцією самозагострювання, що дозволяє тривалий час не замінювати комплектуючі агрегату, тим самим продовживши термін експлуатації обладнання. Опційно доступна функція зворотного ходу (реверс) і набір для виробництва ковбас.

Двигун забезпечений вентиляційною системою з захистом від перевантажень. Завантажувальна воронка, діаметр якої становить 82 мм, виконана відповідно до стандартів безпеки.

Корпус із зовнішнім покриттям проти корозії і ріжучий блок виготовлені з нержавіючої сталі. Їх легко можна від'єднати для очищення і подальшого використання.