

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://fimar.nt-rt.ru> || frf@nt-rt.ru

Овощерезка FIMAR La romagnola 2000RK



Описание

Овощерезка **FIMAR La romagnola 2000RK** предназначена для нарезки фруктов и овощей на кусочки различных форм и размеров, натирания сыра, сухарей, шоколада, фундука и мягкого сыра моцарелла на предприятиях общественного питания и торговли. Имеет двойное отверстие для загрузки продукта. Оснащена предохранительными выключателями, расположенными на ручке и на загрузочном отверстии. Корпус и съёмная крышка с загрузочным отверстием изготовлены из нержавеющей стали.

Комплектация:

- Диск-слайсер E2 (2 мм)
- Диск-слайсер E10 (10 мм)
- Диск-тёрка Z4 (4 мм)
- Диск-кубики D10x10 (10x10 мм)
- Диск-соломка H10 (10x10 мм)

Характеристики

Размеры овального отверстия, мм	155x75
Диаметр круглого отверстия, мм	56
Производительность, кг/ч	100, 300

Скорость вращения, об/мин	255
Мощность, кВт	0.37
Вес (без упаковки), кг	22
Вес (с упаковкой), кг	24
Ширина, мм	220
Глубина, мм	610
Высота, мм	520
Габариты в упаковке (ШхГхВ), мм	300x620x580
Объем упаковки, м ³	0.108
Страна производства	Италия
Гарантия, мес	12

Овощерезка Fimar La romagnola 2000R без ножей (220В)



Овощерезка Fimar La romagnola 2000R без ножей (220В) - оборудование для профессиональной кухни. Оно отлично решит проблему нарезки овощей для первых, вторых блюд и салатов. С овощерезкой от Фимар не придется задействовать поваров для ручного труда. Они смогут выполнять другие нужные операции, а блюда посетителям будут подаваться еще быстрее.

Электрическая овощерезка отличается более высокой производительностью, чем механическая. Так, модель Fimar La romagnola может обработать за час до 300 кг продуктов. Овощерезка - универсальный аппарат. Она способна ровно нарезать не только овощи, но и фрукты, орехи, сыры, сухофрукты и шоколад.

Также овощерезка при установке на нее дополнительного оборудования может не только резать кубиками и соломкой, но и натирать твердые и мягкие продукты. В процессе натирки мягких овощей и фруктов получаются пюре с гомогенной массой. Для наилучшей прочности и долговечности прибор сделан из нержавеющей стали.

Механизм работы прибора прост: продукты загружаются в отверстие, машина включается и начинается нарезка. Загрузочное отверстие сделано двойным: одно круглой, второе - овальной формы. Нарезанные овощи выбрасываются автоматически через выходное отверстие. Под него нужно ставить емкость для сбора готовых продуктов. Емкость в комплекте не поставляется!

Для безопасности персонала предусмотрены предохранительные микровыключатели, выключающие аппарат при поднятии рукоятки крышки загрузочных отверстий или несанкционированном доступе к отверстию.

Особенности и преимущества:

- производительность 100-300 кг/час
- скорость вращения ножей - 255 об/минуту
- размер овального отверстия: около 155x75 мм
- диаметр круглого отверстия 56 мм
- материал изготовления - нержавеющая сталь
- подключается к сети 220В

Технические характеристики:

Производительность: 100-300 кг/час

Комплектация: без ножей

Напряжение: 220 В

Производитель: Fimar (Италия)

Скорость: 255 об/мин

Размер овального отверстия: ~155x75 мм

Размер круглого отверстия: Ø 56 мм

Мощность: 0,37 кВт

Габариты (ДхШхВ): 220x610x520 мм

Вес: 22 кг

Размеры упаковки (ДхШхВ): 620x300x580 мм

Объем упаковки: 0,1 м³

Вес в упаковке: 24 кг

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://fimar.nt-rt.ru> || frf@nt-rt.ru