COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Мясорубка-терка FIMAR 12/T 220В



Цена с НДС: 75 076 руб.

Артикул: **969933**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Система ножей	Enterprise
Производительность, кг/час	160
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.75
Ширина, мм	590
Глубина, мм	300
Высота, мм	510
Вес (без упаковки), кг	23
Вес (с упаковкой), кг	26

Мясорубка-терка FIMAR 12/T 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: ø 52 мм
- Диаметр отверстий решетки: ø 6 мм
- Размер входного отверстия терки: 140x75 мм
- Габариты в упаковке: 750x300x480 мм
- Объем упаковки: 0,108 м3

Опции (заказываются отдельно):

- Система Унгер
- Реверс
- Решетки и ножи

- Насадки для наполнения колбас диаметр 15 мм / 20 мм / 30 мм
- Насадка для протирки овощей

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.