

## Коммерческое предложение от 13.04.2025

Наименование товара: Мясорубка-терка FIMAR 22/АТ 380В

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/myasorubki-promyshlennye/myasorubka\\_terka\\_fimar\\_22\\_at\\_380v](https://prom-katalog.ru/catalog/myasorubki-promyshlennye/myasorubka_terka_fimar_22_at_380v)



### Описание

Мясорубка-терка **FIMAR 22/АТ** 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 терки, нижней защитной решеткой и реверсом. Корпус, бункер, полностью извлекаемый режущий узел и ролик терки выполнены из нержавеющей стали, входное отверстие терки - из полированного алюминия

В комплект поставки входят решетка из нержавеющей стали и самозатачивающийся нож из нержавеющей стали.

### **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: 770x520x580 мм

- Объем упаковки: 0,232 м<sup>3</sup>

**Опции (заказываются отдельно):**

- Система Унгер
- Решетки и ножи
- Насадки для наполнения колбас диаметр 15 мм / 20 мм / 30 мм

**Характеристики**

Производительность	от 150 до 250 кг/ч
Набор ножей и решеток	классический
Реверс	Да
Напряжение	380 В
Мощность	1.1 кВт
Ширина	560 мм
Глубина	430 мм
Высота	480 мм
Вес (без упаковки)	38 кг
Вес (с упаковкой)	48 кг
Страна производства	Италия

---

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.