

**Тестомес спиральный Fimar 38/SN
2V 380V**



(Цена со склада в г.Москва)

146 551 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес FIMAR 38/SN 2V предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена

предохранительным микровыключателем на крышке дежи. Корпус покрыт устойчивой к механическому воздействию краской. Дежа, спираль и тестоделительный стержень выполнены из нержавеющей стали, крышка дежи - из дымчатого поликарбоната.

Дополнительные характеристики: Размер дежи: Ø 450x260 мм Высота с поднятой защитной решеткой: 1110 мм Объем упаковки: 0,42 м³ Опции (заказываются

отдельно): Функция защиты двигателя от перегрузки Механический или цифровой таймер Сетчатая крышка из нержавеющей стали Комплект колес

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3854
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	800x480x710
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,5
Объем дежи, л	42
Количество скоростей	2
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Материал корпуса	окрашенная сталь
Производительность, кг/час	114
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	90/180
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	850x550x890
Вес нетто, кг	100
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	113
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700