

Тестомес спиральный FIMAR 18/SN
220V



(Цена со склада в г.Москва)

94 967 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес FIMAR 18/SN 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 360x h 210 мм Высота с поднятой защитной решеткой: 920 мм Объем упаковки: 0,25 м3
Опции (приобретаются отдельно):
Функция второй скорости
Функция защиты двигателя от перегрузки
Механический или цифровой таймер
Сетчатая крышка из нержавеющей стали
Комплект колес Низкая тележка на колесах

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	17071
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	670x390x600
Гарантия, мес	12
Исполнение	с дежей
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,75
Объем дежи, л	22
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Материал корпуса	окрашенная сталь
Производительность, кг/час	54
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	90
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	720x470x760
Вес нетто, кг	57
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	70
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700