

### Тестомес спиральный FIMAR 7SB



(Цена со склада в г.Москва)

**70 427 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

#### **ОПИСАНИЕ**

Спиральный тестомес FIMAR 7SB 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. Корпус покрыт устойчивой к механическому воздействию краской. Дежа, сетчатая крышка, спираль и тестоделительный стержень выполнены из нержавеющей стали. Дополнительные характеристики: Размер дежи: Ø 260x200 мм

#### **ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	38009
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	540x279x620
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	0,37
Объем дежи, л	10
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Производительность, кг/час	21
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	90
Вес нетто, кг	40
Вес в упаковке, кг	55
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	700x460x890
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700