

**Тестомес спиральный FIMAR 18SB
380V**



(Цена со склада в г.Москва)

97 675 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес FIMAR 18SB 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: \varnothing 360 x 210(h) мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| Код товара | 47828 |
| Производитель | FIMAR (Фимар) |
| Страна производитель | Италия |
| Габариты, мм (ДхШхВ) | 653x380x750 |
| Гарантия, мес | 12 |
| Исполнение | Спиральный |
| Напряжение, в | 380 |
| Энергопотребление, кВт | 0,75 |
| Объем дежи, л | 22 |
| Количество скоростей | 1 |
| Механизм крепления чаши | несъемная дежа |
| Механизм поднятия рабочего органа | неподъемная траверса |
| Вращение дежи | есть |
| Материал корпуса | Окрашенная сталь |
| Производительность, кг/час | 54 |
| Управление | электромеханическое |
| Скорость вращения привода, об/мин | 90 |
| Вес нетто, кг | 57 |
| Вес в упаковке, кг | 70 |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 700x460x890 |
| Упаковка | гофрокороб на поддоне |
| Статус в Москве | под заказ |
| Стоимость доставки по Москве | 1000 |