

Тестораскатка SI 420 FIMAR



(Цена со склада в г.Москва)

225 556 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Тестораскаточная машина FIMAR SI/420 используется на предприятиях общественного питания, торговли, в пекарнях и кондитерских для раскатки яичного теста, теста под пиццу, тонких лепешек и т.д. Модель оснащена противоаварийным микровыключателем на защитной крышке верхних валков. Корпус выполнен из нержавеющей стали, валики - из нержавеющей стали, отполированной до зеркального блеска. Особенности: Регулируемая толщина раскатки Отсек загрузки и выгрузки Имеется ручка для регулировки толщины на последнем проходе

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	2201
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	680x480x400
Гарантия, мес	12
Исполнение	Стандартное исполнение
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	0,37
Способ установки	Настольная
Лапшерезка	опция
Толщина раскатки, мм	0-10
Максимальная ширина раскатки, мм	420
Форма теста после обработки	прямоугольное
Управление	полуавтоматическое
Вес нетто, кг	61
Вес в упаковке, кг	70
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	670x520x580
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000