

Тестомес спиральный FIMAR 12/CN  
220V



(Цена со склада в г.Москва)

**118 243 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Спиральный тестомес FIMAR 12/CN 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: Число оборотов спирали: 90 об/мин. Размер дежи: Ø 320x h 210 мм Объем упаковки: 0,25 м3

Опции (заказываются отдельно):  
Функция второй скорости  
Функция защиты двигателя от перегрузки  
Механический или цифровой таймер  
Сетчатая крышка из нержавеющей стали  
Ручки для извлечения дежи  
Комплект колес  
Низкая тележка на колесах

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	9232
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	650x350x620
Гарантия, мес	12
Исполнение	с дежей
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,75
Объем дежи, л	16
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	подъемная траверса
Материал корпуса	окрашенная сталь
Производительность, кг/час	36
Управление	электромеханическое
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	700x450x870
Вес нетто, кг	63
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	73
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700