

**Тестомес спиральный FIMAR 12/CN
220V**



(Цена со склада в г.Москва)

122 973 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