

### Тестомес FIMAR 38/SN 380V



(Цена со склада в г.Москва)

**122 001 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

#### **ОПИСАНИЕ**

Спиральный тестомес FIMAR 38/SN 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: Размер дежи: Ø 450x260 мм Высота с поднятой защитной решеткой: 1110 мм Опции (приобретаются отдельно): Функция второй скорости Функция защиты двигателя от перегрузки Механический или цифровой таймер Сетчатая крышка из нержавеющей стали Комплект колес Низкая тележка на колесах

#### **ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	3840
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	480x800x710
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,5
Объем дежи, л	42
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Производительность, кг/час	114
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	90
Вес нетто, кг	102
Вес в упаковке, кг	112
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	860x570x880
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000