

Тестомес FIMAR 38/SN 380V



(Цена со склада в г.Москва)

133 112 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 Оptions (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	с дежей
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
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	860x570x880
Вес нетто, кг	102
Вес в упаковке, кг	112
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700