

Тестомес FIMAR 25/CN 380V



(Цена со склада в г.Москва)

163 415 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес FIMAR 25/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: Размер дежи: Ø 400x260 мм 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	3844
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	780x430x730(1240)
Гарантия, мес	12
Исполнение	с дежей
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,5
Объем дежи, л	32
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	подъемная траверса
Материал корпуса	окрашенная сталь
Производительность, кг/час	75
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	90
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	850x550x970
Вес нетто, кг	107
Вес в упаковке, кг	118
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700