

Тестомес спиральный Fimar 38/CN
2V 380V



(Цена со склада в г.Москва)

204 879 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес FIMAR 38/CN 2V 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 Объем упаковки: 0,42 м³

Опции (заказываются отдельно):
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	3848
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	480x800x730
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,5
Объем дежи, л	42
Количество скоростей	2
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	подъемная траверса
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Производительность, кг/час	114
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	90/180
Вес нетто, кг	114
Вес в упаковке, кг	127
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	860x570x880
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000