

**Тестомес спиральный FIMAR 7/SN  
220V**



(Цена со склада в г.Москва)

**94 593 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Спиральный тестомес FIMAR 7/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, сетчатая крышка, спираль и тестоделительный стержень выполнены из нержавеющей стали. Дополнительные характеристики: Размер дежи: Ø 260x200 мм Высота с поднятой защитной решеткой: 800 мм Объем упаковки: 0,25 м<sup>3</sup> Опции (приобретаются отдельно): Функция защиты двигателя от перегрузки Комплект колес Низкая тележка на колесах

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	3851
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	560x280x570
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,37
Объем дежи, л	10
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Производительность, кг/час	21
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	90
Вес нетто, кг	39
Вес в упаковке, кг	50
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	700x450x720
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700