

**Тестомес спиральный FIMAR 12/SN
380V**



(Цена со склада в г.Москва)

91 531 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес FIMAR 12/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 320x210 мм Высота с поднятой защитной решеткой: 900 мм Объем упаковки: 0,25 м3 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	3853
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	650x350x600
Гарантия, мес	12
Исполнение	с дежей
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	0,75
Объем дежи, л	16
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Материал корпуса	окрашенная сталь
Производительность, кг/час	36
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	90
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	700x460x770
Вес нетто, кг	56
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	65
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700