

**Тестомес спиральный FIMAR 7/SN
380V**



(Цена со склада в г.Москва)

100 751 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 м³ Опции (приобретаются отдельно): Функция защиты двигателя от перегрузки Комплект колес Низкая тележка на колесах

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3855
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	560x280x570
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
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