

Тестомес спиральный FIMAR 12/SN
220V



(Цена со склада в г.Москва)

92 732 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 320x h 210 мм Высота с поднятой защитной решеткой: 900 мм Объем упаковки: 0,25 м3
Опции (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	17069
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	650x350x600
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	220
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
Вес нетто, кг	56
Вес в упаковке, кг	65
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	700x460x770
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700