8(800)550-91-79

<u>Тестомес спиральный FIMAR 18/SN</u> 2V 380V



(Цена со склада в г.Москва)

113 917 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



VISA



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес FIMAR 18/SN 2 V 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: Число оборотов спирали: 90/180 об/мин. Размер дежи: Ø 360х h 210 мм Высота с поднятой защитной решеткой: 920 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 17070

Производитель FIMAR (Фимар)

Страна производитель Италия

Габариты, мм (ДхШхВ) 670х390х600

Гарантия, мес 12

 Исполнение
 с дежей

 Напряжение, в
 380

 Энергопотребление, кВт
 0,75

 Объем дежи, л
 22

 Количество скоростей
 2

Механизм крепления чаши несъемная дежа

Механизм поднятия рабочего неподъемная траверса

органа

Материал корпуса окрашенная сталь

Производительность, кг/час 54

Управление электромеханическое

Скорость вращения привода, 90/180

об/мин

Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) 720х470х760

Вес нетто, кг 57

Упаковка гофрокороб на поддоне

Вес в упаковке, кг 70

Статус в Москве в наличии

Стоимость доставки по Москве 700