

Тестомес спиральный FIMAR 18/SN  
220V



(Цена со склада в г.Москва)

**110 880 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Спиральный тестомес FIMAR 18/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 360x 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	17071
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	670x390x600
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,75
Объем дежи, л	22
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Производительность, кг/час	54
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	90
Вес нетто, кг	57
Вес в упаковке, кг	70
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	720x470x760
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000