

**Тестомес спиральный FIMAR 50/SN
2V 380V**



(Цена со склада в г.Москва)

292 965 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес FIMAR 50/SN 380V 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 тестodelительный стержень выполнены из нержавеющей стали. Дополнительные характеристики: Размер дежи: Ø 500x310 мм Объем упаковки: 0,69 м3 Высота с поднятой защитной решеткой: 1350 мм Опции (заказываются отдельно): Функция защиты двигателя от перегрузки Комплект колес Низкая тележка на колесах

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	18311
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	530x920x920
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	3,5
Объем дежи, л	62
Количество скоростей	2
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Производительность, кг/час	150
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	80/160
Вес нетто, кг	177
Вес в упаковке, кг	195
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	950x600x1150
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000