

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



(Цена со склада в г.Москва)

271 340 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес FIMAR 50/CN 2V 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 тестоделительный стержень выполнены из нержавеющей стали. Дополнительные характеристики: Размер дежи: Ø 500x310 мм Объем упаковки: 0,69 м3 Оции (заказываются отдельно): Функция защиты двигателя от перегрузки Ручки для извлечения дежи Комплект колес Низкая тележка на колесах

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	18312
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	530x910x940
Гарантия, мес	12
Исполнение	с дежей
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	3,5
Объем дежи, л	62
Количество скоростей	2
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	подъемная траверса
Материал корпуса	окрашенная сталь
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	80/160
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	950x600x1150
Вес нетто, кг	209
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	230
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700