

**Машина для приготовления пасты
FIMAR PF40E 380V**



(Цена со склада в г.Москва)

275 305 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Машина для пасты FIMAR PF40E 380V используется на предприятиях общественного питания и торговли для замешивания и выдавливания теста, а также для формирования его в виде различных макаронных изделий. Модель оснащена предохранительным выключателем на крышке дежи. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304. В комплект поставки насадки не входят.

Особенности: Цифровая панель управления
Крышка с решеткой для добавления дополнительных компонентов во время обработки

Дополнительные характеристики: Производительность: 13 кг/час
Емкость дежи: 3,5 кг Диаметр фильеры: 57 мм
Габариты в упаковке: 700x460x770 мм
Объем упаковки: 0,248 м3

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	26976
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	307x594x610
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	0,75
Способ установки	Настольная
Диаметр фильеры (формы), мм	57
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Производительность, кг/час	13
Управление	цифровое
Вес нетто, кг	33.5
Вес в упаковке, кг	46
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	700x460x770
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700