

Описание товара Тестомес спиральный FIMAR

18CNS 2V 380B



Описание

Спиральный тестомес **FIMAR 18/CN 2V** 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 360x210 мм
- Габариты в упаковке: 700x450x870 мм
- Объем упаковки: 0,25 м³

Опции (заказываются отдельно):

- Функция защиты двигателя от перегрузки
- Механический или цифровой таймер
- Сетчатая крышка из нержавеющей стали
- Ручки для извлечения дежи
- Комплект колес
- Низкая тележка на колесах

Характеристики

Тип	спиральный
Производительность	54 кг/ч
Объем дежи	22 л
Загрузка теста	18 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	390 мм
Глубина	670 мм
Высота	620 мм
Вес (без упаковки)	68 кг
Вес (с упаковкой)	76 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.