

Описание товара Тестомес спиральный FIMAR

12/SN 220B



Описание

Спиральный тестомес **FIMAR 12/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:

- Число оборотов спирали: 90 об/мин.
- Размер дежи: Ø 320x210 мм
- Высота с поднятой защитной решеткой: 900 мм
- Габариты в упаковке: 700x460x770 мм
- Объем упаковки: 0,25 м³

Опции (заказываются отдельно):

- Функция второй скорости
- Функция защиты двигателя от перегрузки
- Механический или цифровой таймер
- Сетчатая крышка из нержавеющей стали
- Комплект колес
- Низкая тележка на колесах

Характеристики

Тип	спиральный
Производительность	36 кг/ч
Объем дежи	16 л
Загрузка теста	12 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	220 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	350 мм
Глубина	650 мм
Высота	600 мм
Вес (без упаковки)	56 кг
Вес (с упаковкой)	66 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.