

Коммерческое предложение от 21.04.2025

Наименование товара: Тестомес спиральный FIMAR 30/LN

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes_spiralnyj_fimar_30_ln



Описание

Спиральный тестомес **FIMAR 30/LN** предназначен для замешивания теста с различной основой, , наилучшим образом подходит для приготовления мягкого теста, например, для хлеба, пиццы и тонких лепешек на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена предохранительным микровыключателем на крышке дежи. Корпус покрыт устойчивой к механическому воздействию краской, части, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами (дежа, спираль), выполнены из нержавеющей стали.

Дополнительные характеристики:

- Число оборотов спирали: 80 об/мин.
- Размер дежи: Ø 400x260 мм
- Габариты в упаковке: 850x550x890 мм
- Объем упаковки: 0,42 м³

Опции (заказываются отдельно):

- 2-я скорость
- Функция защиты двигателя от перегрузки

- Механический таймер
- Сетчатая крышка из нержавеющей стали
- Комплект колес

Характеристики

Тип	спиральный
Производительность	75 кг/ч
Объем дежи	32 л
Загрузка теста	25 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	420 мм
Глубина	680 мм
Высота	660 мм
Вес (без упаковки)	69 кг
Вес (с упаковкой)	84.4 кг
Страна производства	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.