

Тестомес спиральный FIMAR 38SL



(Цена со склада в г.Москва)

**156 830 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Спиральный тестомес FIMAR 38SL 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. Корпус покрыт устойчивой к механическому воздействию краской. Дежа, сетчатая крышка, спираль и тестоделительный стержень выполнены из нержавеющей стали. Спиральный тестомес с подъемной траверсой и несъемной дежей.

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	38042
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	800x474x866
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,5
Объем дежи, л	42
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	подъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Производительность, кг/час	114
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	90
Вес нетто, кг	97
Вес в упаковке, кг	112
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	850x550x1055
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000