

**Тестомес спиральный FIMAR 25SB
380V**



(Цена со склада в г.Москва)

117 541 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес FIMAR 25SB 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. Дополнительные характеристики: Число оборотов спирали: 90 об/мин. Размер дежи: Ø 400x260 мм Высота с поднятой защитной решеткой: 1123 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	47827
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	762x420x864
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,5
Объем дежи, л	32
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Производительность, кг/час	75
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	90
Вес нетто, кг	96
Вес в упаковке, кг	107
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	850x550x1055
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000