

Профессиональное оборудование для предприятий  
торговли и общественного питания

**8(800)550-91-79**

**Тестомес спиральный FIMAR 18SB  
380V**



(Цена со склада в г.Москва)

**96 727 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Спиральный тестомес FIMAR 18SB 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: Размер дежи:  $\varnothing$  360 x 210(h) мм

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	47828
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	653x380x750
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	0,75
Объем дежи, л	22
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Производительность, кг/час	54
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	90
Вес нетто, кг	57
Вес в упаковке, кг	70
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	700x460x890
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000