

Описание товара Тестомес спиральный FIMAR

18CNS 220B



Описание

Спиральный тестомес **FIMAR 18/CN** 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 360x210 мм
- Высота с поднятой защитной решеткой: 1090 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
- Ручки для извлечения дежи
- Комплект колес
- Низкая тележка на колесах

Характеристики

Тип	спиральный
Производительность	54 кг/ч
Объем дежи	22 л
Загрузка теста	18 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Механизм поднятия головы	подъёмная траверса
Напряжение	220 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	390 мм
Глубина	670 мм
Высота	от 620 до 1090 мм
Вес (без упаковки)	61 кг
Вес (с упаковкой)	74 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.