

Коммерческое предложение от 08.05.2025

Наименование товара: Тестомес спиральный FIMAR 38/CN 2V

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/_fimar_38_cn_2v



Описание

Спиральный тестомес **FIMAR 38/CN 2V** 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 / 180 об/мин.
- Размер дежи: Ø 450x260 мм
- Высота с поднятой крышкой: 1340 мм
- Габариты в упаковке: 850x550x890 мм
- Объем упаковки: 0,42 м³

Опции (заказываются отдельно):

- 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

Напряжение	380 В
Мощность	от 1.1 до 1.5 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	480 мм
Высота	730 мм
Вес (без упаковки)	114 кг
Вес (с упаковкой)	127 кг
Страна производства	Италия
Производительность	114 кг/ч
Тип	спиральный
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Загрузка теста	38 кг
Объем дежи	42 л
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Бренд	FIMAR

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.