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: 700х460х770 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

Обьем дежи 22 л

Загрузка теста 18 кг

Кол-во скоростей 1 скорость

Механизм крепления чаши съемная дежа

Механизм поднятия головы подъемная траверса

Напряжение 220 B

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 <u>prom-katalog.ru</u> носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.