

Описание товара Тестомес спиральный FIMAR

20/LN



Описание

Спиральный тестомес **FIMAR 20/LN** предназначен для замешивания теста с различной основой, , наилучшим образом подходит для приготовления мягкого теста, например, для хлеба, пиццы и тонких лепешек на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена предохранительным микровыключателем на крышке дежи. Корпус покрыт устойчивой к механическому воздействию краской, части, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами (дежа, спираль), выполнены из нержавеющей стали.

Дополнительные характеристики:

- Число оборотов спирали: 80 об/мин.
- Размер дежи: Ø 360x210 мм
- Габариты в упаковке: 700x450x760 мм
- Объем упаковки: 0,239 м³

Опции (заказываются отдельно):

- 2-я скорость
- Функция защиты двигателя от перегрузки
- Механический таймер
- Сетчатая крышка из нержавеющей стали
- Комплект колес

Характеристики

Тип	спиральный
-----	------------

Производительность	48 кг/ч
Объем дежи	22 л
Загрузка теста	16 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	0.55 кВт
Ширина	380 мм
Глубина	600 мм
Высота	560 мм
Вес (без упаковки)	45 кг
Вес (с упаковкой)	55 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.