Тестомес спиральный FIMAR 18/SN 380В

Спиральный тестомес **FIMAR 18/SN** 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 поликарбо

...

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/testomes-spiralnyi-fimar-18-sn-380v/

Цена: 107995.00 руб.

Характеристики	
Высота	600 мм
Ширина	390 мм
Глубина	670 мм
Мощность	0.75 кВт
Обьем дежи	22 л
Напряжение	380 В
Размер дежи	Ø 360x210 мм
Загрузка теста	18 кг

Объем упаковки	0,25 м3
Вес (с упаковкой)	70 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	57 кг
Габариты в упаковке	700x450x870 мм
Производительность	54 кг/ч
Страна-производитель	Италия
Число оборотов спирали	90 об/мин.
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Высота с поднятой защитной решеткой	920 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - YouTube

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.