

Коммерческое предложение от 25.05.2025

Наименование товара: Тестомес спиральный FIMAR 38CNS 380B

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes_spiralnyj_fimar_38cns_380v



Описание

Спиральный тестомес **FIMAR 38CNS** 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.
- Высота с поднятой защитной решеткой: 1340 мм
- Габариты в упаковке: 850x550x890 мм
- Объем упаковки: 0,43 м³

Опции (заказываются отдельно):

- Функция защиты двигателя от перегрузки
- Механический или цифровой таймер

- Сетчатая крышка из нержавеющей стали
- Комплект колес
- Низкая тележка на колесах

Изображение товара может отличаться от оригинала и представлено в ознакомительных целях.

Характеристики

Тип	спиральный
Производительность	114 кг/ч
Объем дежи	42 л
Загрузка теста	38 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	1.5 кВт
Ширина	480 мм
Глубина	800 мм
Высота	730 мм
Вес (без упаковки)	114 кг
Вес (с упаковкой)	127 кг
Страна производства	Италия

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.