

Тестомес спиральный FIMAR 7/SN 380B

Спиральный тестомес **FIMAR 7/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, сетчатая крышка, спираль и тестоделительный стержень выполнены из нержавеющей стали.

Опции (заказываются отдельно):

- Функция защиты двигателя от перегрузки
- Комплект колес
- Низкая тележка на колесах

Цена: 57580 руб.



Характеристики	
Высота	570 мм
Ширина	280 мм
Глубина	560 мм
Мощность	0.37 кВт
Объем дежи	10 л
Напряжение	380 В
Размер дежи	Ø 260x200 мм
Загрузка теста	7 кг
Объем упаковки	0,25 м3
Вес (с упаковкой)	50 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	39 кг
Габариты в упаковке	700x460x770 мм
Производительность	21 кг/ч
Страна-производитель	Италия
Число оборотов спирали	90 об/мин.

Характеристики

Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Высота с поднятой защитной решеткой	800 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23