

Тестомес спиральный FIMAR 12/CN 2V

Спиральный тестомес ****FIMAR 12/CN 2V**** 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 полика

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/testomes-spiralny-fimar-12-cn-2v/>

Цена: 145181.00 руб.



Характеристики

Характеристики	
Высота	620 мм
Ширина	350 мм
Глубина	650 мм
Мощность	0.75 кВт
Объем дежи	16 л
Напряжение	380 В
Размер дежи	Ø 320x210 мм
Загрузка теста	12 кг

Объем упаковки	0,25 м3
Вес (с упаковкой)	73 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вес (без упаковки)	63 кг
Габариты в упаковке	700x460x770 мм
Производительность	36 кг/ч
Страна-производитель	Италия
Число оборотов спирали	90 / 180 об/мин.
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Механизм поднятия головы	подъёмная траверса

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.