

Тестомес спиральный FIMAR 30/LN

Спиральный тестомес **FIMAR 30/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.



Опции (заказываются отдельно):

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

Цена: 79770 руб.

Характеристики	
Высота	660 мм
Ширина	420 мм
Глубина	680 мм
Мощность	0.75 кВт
Объем дежи	32 л
Напряжение	380 В
Размер дежи	Ø 400x260 мм
Загрузка теста	25 кг
Объем упаковки	0,42 м3
Вес (с упаковкой)	84.4 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	69 кг
Габариты в упаковке	850x550x890 мм
Производительность	75 кг/ч
Страна-производитель	Италия

Характеристики

Число оборотов спирали	80 об/мин.
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса

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