

Тестомес спиральный FIMAR 25/CN 2V

Спиральный тестомес **FIMAR 25/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 поликарбоната.

Опции (заказываются отдельно):

- Функция защиты двигателя от перегрузки
- Механический или цифровой таймер
- Сетчатая крышка из нержавеющей стали
- Ручки для извлечения дежи
- Комплект колес
- Низкая тележка на колесах



Цена: 115190 руб.

Характеристики

Высота	710 мм
Ширина	430 мм
Глубина	730 мм
Мощность	1.5 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)	118 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вес (без упаковки)	107 кг
Габариты в упаковке	850x550x970 мм
Производительность	75 кг/ч
Страна-производитель	Италия

Характеристики

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 - 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