Коммерческое предложение от 28.04.2025

Наименование товара: **Тестомес спиральный FIMAR 25CNS 380B**

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes_spiralnyj_fimar_25cns_380v

Описание

Спиральный тестомес **FIMAR 25/CN** 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.
- Размер дежи: Ø 400x260 мм
- Габариты в упаковке: 850x550x970 мм
- Объем упаковки: 0,42 м^3

Опции (заказываются отдельно):

- Функция второй скорости
- Функция защиты двигателя от перегрузки

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

Характеристики

Производительность	75 кг/ч
Обьем дежи	32 л
Загрузка теста	25 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	1.5 кВт
Ширина	430 мм
Глубина	730 мм
Высота	780 мм
Вес (без упаковки)	107 кг
Вес (с упаковкой)	118 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.