

# Описание товара Тестомес спиральный FIMAR

## 25CNS 2V 380B



### Описание

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.

### Дополнительные характеристики:

- Число оборотов спирали: 90 / 180 об/мин.
- Размер дежи: Ø 400x260 мм
- Габариты в упаковке: 850x550x970 мм
- Объем упаковки: 0,42 м<sup>3</sup>

### 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

### Характеристики

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| Тип                      | спиральный         |
| Производительность       | 75 кг/ч            |
| Объем дежи               | 32 л               |
| Загрузка теста           | 25 кг              |
| Кол-во скоростей         | 2 скорости         |
| Механизм крепления чаши  | съёмная дежа       |
| Механизм поднятия головы | подъёмная траверса |
| Напряжение               | 380 В              |
| Мощность                 | 1.5 кВт            |
| Ширина                   | 430 мм             |
| Глубина                  | 730 мм             |
| Высота                   | 710 мм             |
| Вес (без упаковки)       | 107 кг             |
| Вес (с упаковкой)        | 118 кг             |
| Страна производства      | Италия             |

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.