

КОМЕРЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ

№ 18 від 07-05-2024

Тістоміс Fimar 25SN (380) + SS Lid

71 767 €

(Ціна без врахування доставки)



Характеристика

Виробник	Fimar
Країна виробник	Італія
Висота	890 мм
Глибина	550 мм
Довжина	780 мм
Ширина	850 мм
Об'єм діжі, л	30-60
Кількість швидкостей	1
Варіант виконання	незнімна дежа, нерухома верхня частина
Напруга, В	380 В
Потужність, кВт	1.5
Вага, кг	96

Опис товару

Одношвидкісний апарат підходить для пекарень, піцерій та виконує якісний заміс тіста різних видів: пшеничного, житньо-пшеничного та житнього, що підходить для приготування піци, хліба та тонких коржиків. Тістоміс оснащений непідйомним робочим місильним механізмом, має незнімну діжу на 32 літри. Виробник рекомендує завантажувати для обробки одноразово не більше 25 кілограмів сировини. Особлива форма спіралі забезпечує заміс якісного тіста за лічені хвилини. За годину роботи тістоміс може виробляти 75 кілограм тіста. У апарату міцна конструкція та якісно виконані робочі компоненти. Дежа, спіраль і тістоподільний стрижень виготовлені з нержавіючої сталі, а кришка - з димчастого полікарбонату. Корпус тістомісу покритий стійкою до механічних впливів фарбою. Кришка діжі обладнана запобіжним мікровимикачем.