

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://fimar.nt-rt.ru> || frf@nt-rt.ru

Вилочный тестомес FF30N



технические характеристики

Мощность Kw	<u>0,75 kW (1 HP) 0,75/1,1 kW (1/1,5 HP) – 2nd speed (optional)</u>
Источник питания	<u>230V/1N/50Hz -400V/3/50Hz</u>
Таймер	<u>Meccanico</u>
Часовая производительность (кг/ч)	<u>90 Kg/h</u>
Тесто за цикл (кг)	<u>30</u>
Dimensioni della vasca (L)	
Скорость (об/мин)	<u>24 rpm 24 – 35 rpm – 2nd speed (optional)</u>
размеры станка (л x ш x ч - мм)	<u>1000 x 650 x 610(h) mm</u>
вес нетто (кг)	<u>140</u>
вес брутто (кг)	<u>152</u>
размеры упаковки (л x ш x ч - мм)	<u>1160 x 770 x 780(h) mm</u>
Объем упаковки (м3)	<u>0,696</u>

Тестомес с вилочной мешалкой. Вращающаяся мешалка в форме вилки позволяет приготовить даже самое жесткое тесто, обеспечивая отличную оксигенацию и предотвращая нагрев теста. Корпус из окрашенной стали - дежа, вилка и крышка из нержавеющей стали AISI 304 - механический таймер - контроль снижения напряжения. Защита дежи, наполовину закрытая решеткой, позволяет добавлять ингредиенты даже во время приготовления теста.

Аксессуары: регулятор скорости, тележка высотой 10 см или опорная ножка высотой 40 см.