COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

# Коммерческое предложение от 07.08.2025

## Тестомес спиральный FIMAR 7/SN 380В

**Цена с НДС: 100 009 руб.**

Артикул: **695890**

**Под заказ**

| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Объем дежи, л** | 10 |
| **Механизм крепления чаши** | несъемная дежа |
| **Механизм поднятия головы** | неподъемная траверса |
| **Загрузка теста, кг** | 7 |
| **Производительность, кг/час** | 21 |
| **Число скоростей** | 1 |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 0.37 |
| **Ширина, мм** | 280 |
| **Глубина, мм** | 560 |
| **Высота, мм** | 570 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 39 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 50 |

Спиральный тестомес FIMAR 7/SN 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, сетчатая крышка, спираль и тестоделительный стержень выполнены из нержавеющей стали.

**Дополнительные характеристики:**

- Число оборотов спирали: 90 об/мин.
- Размер дежи: Ø 260x200 мм
- Высота с поднятой защитной решеткой: 800 мм
- Габариты в упаковке: 700x460x770 мм
- Объем упаковки: 0,25 м3

**Опции (заказываются отдельно):**

- Функция защиты двигателя от перегрузки
- Комплект колес
- Низкая тележка на колесах

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.