

Коммерческое предложение от 23.04.2026

Тестомес спиральный FIMAR 7/SN 380B

Цена с НДС: 97 608 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.