

Коммерческое предложение от 24.10.2025

Tectomec спиральный FIMAR 7/SN 220B

Цена с НДС: 92 018 руб.

Под заказ

Артикул: 273046



12 мес. Гарантия Страна-производитель Италия Объем дежи, л 10 Механизм крепления чаши несъемная дежа Механизм поднятия головы неподъемная траверса 7 Загрузка теста, кг Производительность, кг/час 21 1 Число скоростей Подключение, В 220 Мощность, кВт 0.37 Ширина, мм 280

560 570

39

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.

Вес (без упаковки), кг

Вес (с упаковкой), кг

Глубина, мм

Высота, мм

Дополнительные характеристики:

- Число оборотов спирали: 90 об/мин.
- Размер дежи: Ø 260x200 мм
- Высота с поднятой защитной решеткой: 800 мм
- Габариты в упаковке: 700х450х720 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.