

## Коммерческое предложение от 10.03.2026

### Тестомес спиральный FIMAR 7/SN 220B

**Цена с НДС: 92 476 руб.**

Артикул: **273046**

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             | 220                  |
| 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: 700x450x720 мм
- Объем упаковки: 0,25 м<sup>3</sup>

#### 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.