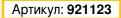


Коммерческое предложение от 30.10.2025

Тестомес спиральный FIMAR 12/SN 380B

Цена с НДС: 102 895 руб. Под заказ





| Гарантия | 12 мес. |
|----------------------------|----------------------|
| Страна-производитель | Италия |
| Объем дежи, л | 16 |
| Механизм крепления чаши | несъемная дежа |
| Механизм поднятия головы | неподъемная траверса |
| Загрузка теста, кг | 12 |
| Производительность, кг/час | 36 |
| Число скоростей | 1 |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 0.75 |
| Ширина, мм | 350 |
| Глубина, мм | 650 |
| Высота, мм | 600 |
| Вес (без упаковки), кг | 56 |
| Вес (с упаковкой), кг | 66 |

Спиральный тестомес <u>FIMAR 12/SN</u> 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, спираль и тестоделительный стержень выполнены из нержавеющей стали, крышка дежи - из дымчатого поликарбоната.

Дополнительные характеристики:

- Число оборотов спирали: 90 об/мин.
- Размер дежи: Ø 320x210 мм
- Высота с поднятой защитной решеткой: 900 мм
- Габариты в упаковке: 700х460х770 мм
- Объем упаковки: 0,25 м3

Опции (заказываются отдельно):

- Функция второй скорости
- Функция защиты двигателя от перегрузки
- Механический или цифровой таймер

- Сетчатая крышка из нержавеющей стали
- Комплект колес
- Низкая тележка на колесах

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