COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

## Коммерческое предложение от 20.11.2026

# Тестомес спиральный FIMAR 25/CN



**Цена с НДС: 168 113 руб.**

Артикул: **590455**

**Под заказ**

| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Объем дежи, л** | 32 |
| **Механизм крепления чаши** | съемная дежа |
| **Механизм поднятия головы** | подъемная траверса |
| **Загрузка теста, кг** | 25 |
| **Производительность, кг/час** | 75 |
| **Число скоростей** | 1 |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 1.5 |
| **Ширина, мм** | 430 |
| **Глубина, мм** | 730 |
| **Высота, мм** | 780 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 107 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 118 |

Спиральный тестомес FIMAR 25/CN 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 400x260 мм
- Габариты в упаковке: 850x550x970 мм
- Объем упаковки: 0,42 м3

**Опции (заказываются отдельно):**

- Функция второй скорости
- Функция защиты двигателя от перегрузки
- Механический или цифровой таймер
- Сетчатая крышка из нержавеющей стали

- Ручки для извлечения дежи
- Комплект колес
- Низкая тележка на колесах

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