

Коммерческое предложение от 22.04.2026

Тестомес спиральный FIMAR 25/CN

Цена с НДС: 163 356 руб.

Артикул: **590455**

Под заказ



| | |
|----------------------------|--------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Объем дежи, л | 32 |
| Механизм крепления чаши | съёмная дежа |
| Механизм поднятия головы | подъёмная 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.