COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 04.08.2025

Тестомес спиральный FIMAR 12/SN 220В

Цена с НДС:

Артикул: **990846**

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	220
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 FIMAR 12/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, 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: 700x460x770 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.