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 12SR 380В



Цена с НДС: 107 702 руб.

Артикул: **528689**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	16
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Загрузка теста, кг	12
Производительность, кг/час	36
Число скоростей	1
Подключение, В	380
Мощность, кВт	0.75
Ширина, мм	320
Глубина, мм	632
Высота, мм	750
Вес (без упаковки), кг	56
Вес (с упаковкой), кг	66

Спиральный тестомес FIMAR 12SR используется для замеса теста с различной консистенцией на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена предохранительным микровыключателем на крышке дежи. Материал дежи, спирали и тестоделительного стержня - высококачественная нержавеющая сталь, материал корпуса - окрашенная сталь.

Технические характеристики:

- Скорость вращения дежи: 90 об/мин
- Диаметр дежи: 320 мм
- Высота дежи: 210 мм
- Габариты в упаковке: 690x440x860 мм
- Съёмная дежа: удобная выгрузка готового теста и лёгкая гигиеничная мойка
- Подъёмная траверса: упрощает загрузку ингредиентов и обеспечивает удобный доступ к деже для её извлечения
- Корпус защищён краской, устойчивой к царапинам

Опционально доступно к заказу:

- Защита двигателя от перегрузки
- Крышка из нержавеющей стали

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