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 38SR 380В



Цена с НДС: 153 959 руб.

Артикул: **803270**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	42
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Загрузка теста, кг	38
Производительность, кг/час	114
Число скоростей	1
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	474
Глубина, мм	800
Высота, мм	866
Вес (без упаковки), кг	97
Вес (с упаковкой), кг	112

Спиральный тестомес FIMAR 38SR 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: 450 мм
- Высота дежи: 260 мм
- Габариты в упаковке: 550x850x1055 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.