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 25SL 380В



Цена с НДС: 160 119 руб.

Артикул: **360718**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	32
Механизм крепления чаши	несъемная 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	420
Глубина, мм	762
Высота, мм	864
Вес (без упаковки), кг	96
Вес (с упаковкой), кг	107

Спиральный тестомес FIMAR 25SL 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: 400 мм
- Высота дежи: 260 мм
- Габариты в упаковке: 1055x600x1276 мм
- Крышка из дымчатого поликарбоната в стандартной комплектации
- 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.