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 18SL 380В



Цена с НДС: 130 036 руб.

Артикул: **562702**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	22
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Загрузка теста, кг	18
Производительность, кг/час	54
Число скоростей	1
Подключение, В	380
Мощность, кВт	0.75
Ширина, мм	380
Глубина, мм	653
Высота, мм	750
Вес (без упаковки), кг	57
Вес (с упаковкой), кг	70

Спиральный тестомес FIMAR 18SL 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: 360 мм
- Высота дежи: 210 мм
- Габариты в упаковке: 700x460x890 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.