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 18/SN 380В



Цена с НДС: 94 036 руб.

Артикул: **953882**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	22
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	18
Производительность, кг/час	54
Число скоростей	1
Подключение, В	380
Мощность, кВт	0.75
Ширина, мм	390
Глубина, мм	670
Высота, мм	600
Вес (без упаковки), кг	57
Вес (с упаковкой), кг	70

Спиральный тестомес FIMAR 18/SN 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: 700x460x770 мм
- Крышка из дымчатого поликарбоната в стандартной комплектации
- Корпус защищён краской, устойчивой к царапинам

Опционально доступно к заказу:

- Вторая скорость

- Механический таймер или цифровой таймер
- Защита двигателя от перегрузки
- Сетчатая крышка из нержавеющей стали
- Колёса для удобного перемещения оборудования
- Низкая тележка на колёсах

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