COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 18.11.2026

Тестомес спиральный FIMAR HYD25SBM 220В



Цена с НДС: 148 163 руб.

Артикул: **654178**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	32
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	25
Производительность, кг/час	75
Число скоростей	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.6
Ширина, мм	420
Глубина, мм	762
Высота, мм	864
Вес (без упаковки), кг	92
Вес (с упаковкой), кг	102

Спиральный тестомес FIMAR HYD25SBM используется для замеса теста с различной консистенцией на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена механическим управлением и предохранительным микровыключателем на крышке дежи. Материал дежи, спирали и тестоделительного стержня - высококачественная нержавеющая сталь, материал корпуса - окрашенная сталь, материал крышки - тонированный поликарбонат.

Технические характеристики:

- Скорость вращения: 55-250 об/мин
- Диаметр дежи: 400 мм
- Высота дежи: 260 мм
- Габариты в упаковке: 550x840x1050 мм
- Неподъемная траверса и дежа обеспечивают стабильную и надежную конструкцию для интенсивного ежедневного использования
- Регулируемая скорость позволяет подбирать оптимальный режим под разные виды теста и этапы замеса

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