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 38/CN



Цена с НДС: 212 738 руб.

Артикул: **305137**

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	480
Глубина, мм	800
Высота, мм	730
Вес (без упаковки), кг	114
Вес (с упаковкой), кг	127

Спиральный тестомес FIMAR 38/CN предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена предохранительным микровыключателем на крышке дежи. Корпус покрыт устойчивой к механическому воздействию краской. Дежа, спираль и тестоделительный стержень выполнены из нержавеющей стали, крышка дежи - из дымчатого поликарбоната.

Дополнительные характеристики:

- Число оборотов спирали: 90 об/мин.
- Размер дежи: Ø 450x260 мм
- Габариты в упаковке: 850x550x970 мм
- Объем упаковки: 0,42 м3

Опции (заказываются отдельно):

- Функция второй скорости
- Функция защиты двигателя от перегрузки
- Механический или цифровой таймер
- Сетчатая крышка из нержавеющей стали

- Ручки для извлечения дежи
- Комплект колес
- Низкая тележка на колесах

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