COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 11.11.2026

Тестомес спиральный FIMAR 18SB 220В



Цена с НДС: 95 057 руб.

Артикул: **538714**

Есть в наличии

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	220
Мощность, кВт	0.75
Ширина, мм	380
Глубина, мм	653
Высота, мм	750
Вес (без упаковки), кг	60
Вес (с упаковкой), кг	69

Спиральный тестомес FIMAR 18SB 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: 700x430x900 мм
- Корпус защищён краской, устойчивой к царапинам
- Крышка из дымчатого поликарбоната позволяет наблюдать за замесом, не открывая машину
- Фиксированная траверса, обеспечивает стабильную и качественную обработку теста, эффективно формируя структуру клейковины

Опционально доступно к заказу:

- Вторая скорость
- Защита двигателя от перегрузки
- Крышка из нержавеющей стали

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