



ООО "ТМ-Урал"

г. Екатеринбург, ул. Высоцкого 40А тел +7(343)385-99-10  
e-mail: torg@tmural.ru www.tmural.ru

17.01.2017

| № п/п | Наименование оборудования  | Модель              | Производитель       | Габаритные размеры     | Цена (руб) |
|-------|--|---------------------|---------------------|------------------------|------------|
| 81    | <b>Машины взбивальные, планетарные миксеры</b>   |                     |                     |                        | 0          |
| 82    | Миксер планетарный настольный, дежа съемная объемом 5 л, загрузка ингредиентов при замесе теста 0,5 кг, подъемная головная часть, бесступенчатое регулирование скоростей, 75-660 об/мин, в комплекте 3 насадки: венчик, крюк, лопатка. 0,37 кВт, 220 В, вес 13,5 кг  | МП-5                | Торгмаш, Барановичи | 420x240x420            | 29 611     |
| 83    | Миксер планетарный настольный, дежа съемная объемом 7 л, загрузка ингредиентов при замесе теста 0,6 кг, подъемная головная часть, бесступенчатое регулирование скоростей, 75-660 об/мин, в комплекте 3 насадки: венчик, крюк, лопатка. 0,51 кВт, 220 В, вес 15 кг  | МП-7                | Торгмаш, Барановичи | 420x240x420            | 31 064     |
| 84    | Миксер планетарный, для эксплуатации при температуре от+10° до +40°, 7 скоростей, объем дежи 10л. Загрузка дрожжевого теста 4кг. производительность при замесе дрожжевого теста 16кг/ч, производительность при взбивании сливок 40 кг/ч, 0,55кВт, 380В, 47кг, Барановичи   | МП-10               | Торгмаш, Барановичи | 570x400x760            | 124 903    |
| 85    | Машина взбивальная, 25 л, 380В, 1,12кВт, 105кг   | УКМ-14 (МВ-25)      | Торгмаш, Пермь      | 800x600x850            | 80 786     |
| 86    | Машина взбивальная предназначена для механизации процесса приготовления различных кондитерских смесей(безе, взбитых сливок, муссов, самбуков, кремов) и для приготовления дрожжевого теста, кроме крутого, с дежей нерж.-40л d360x480 мм(9,5кг), комплектация :прутковый взбиватель,рамный взиватель. 380В. 1.1кВт. 150кг              | МВ-40               | Торгмаш, Пермь      | 1000x550x1280          | 127 323    |
| 87    | Миксер планетарный, объем дежи-60л., 3 скорости 84/244/318 об/мин, (венчик, лопатка, крюк) 2,2кВт, 380В, 304кг. (2 дежи в комплекте)   | МПВ-60 (2 дежи)     | Станкостроитель     | 1060x830x1450          | 161 814    |
| 88    | Миксер планетарный, объем дежи-60л., 3 скорости 84/244/318 об/мин, (венчик, лопатка, крюк) 2,2кВт, 380В, 304кг. (1 дежа в комплекте)   | МПВ-60 (1 дежа)     | Станкостроитель     | 1060x830x1450          | 144 718    |
| 89    | Миксер планетарный, объем дежи-60л., плавная регулировка скорости 83-279 об/мин., (венчик, лопатка, крюк) 1,5кВт, 380В, 190кг. (2 дежи в комплекте)  | МВ-60 (2 дежи)      | Станкостроитель     | 750x720x1285           | 159 583    |
| 90    | Миксер планетарный, объем дежи-60л., плавная регулировка скорости 83-279 об/мин., (венчик, лопатка, крюк) 1,5кВт, 380В, 190кг. (1 дежа в комплекте)  | МВ-60 (1 дежа)      | Станкостроитель     | 750x720x1285           | 142 720    |
| 91    | Миксер планетарный, объем дежи-100л., 3 скорости 84/244/318 об/мин, (венчик, лопатка, крюк) 2,2кВт, 380В, 325 кг. (2 дежи в комплекте)   | МПВ-100 (2 дежи)    | Станкостроитель     | 1150x830x1450          | 180 052    |
| 92    | Миксер планетарный, объем дежи-100л., 3 скорости 84/244/318 об/мин, (венчик, лопатка, крюк) 2,2кВт, 380В, 325 кг. (1 дежа в комплекте)   | МПВ-100 (1 дежа)    | Станкостроитель     | 1150x830x1450          | 160 992    |
| 93    | <b>Тестомесильные машины</b>   |                     |                     |                        | 0          |
| 94    | Машина тестомесильная спиральная электрическая, панель управления электромеханическая, объем дежи 40 л, производительность 150 кг/час, загрузка ингредиентов по тесту: дрожжевому — 25 кг, крутому — 8 кг, двухскоростная 115/230 обр/мин, дежа несъемная, траверса неподъемная, тип привода ременно-цепной. 400В. 1.5/2.5 кВт. 135 кг | ТМС-40НН-2Ц         | Abat                | 555x840x(1100)<br>1150 | 120 388    |
| 95    | Машина тестомесильная спиральная электрическая, панель управления программируемая, объем дежи 40 л, производительность 150 кг/час, загрузка ингредиентов по тесту: дрожжевому — 25 кг, крутому — 8 кг, двухскоростная 140/280 обр/мин, дежа несъемная, траверса неподъемная, тип привода ременной, таймер. 400В. 1.5/2.5 кВт. 135 кг   | ТМС-40НН-2П         | Abat                | 555x840x(1100)<br>1150 | 144 090    |
| 96    | Спиральная тестомесильная машина для замеса густого (плотного) и кремообразного (жидкого) теста, объем дежи 10 л, тах загрузка теста 8 кг, производительность 29 кг/час, размер дежи 260x200 мм, односкоростной однофазный двигатель, дежа фиксированная, таймер, колеса, 220 В, 0,37 кВт, вес 30 кг                                   | ТМС -1/10Ф «ВЕНЕТО» | Атеси               | 275x610x580            | 89 082     |
| 97    | Спиральная тестомесильная машина для замеса густого (плотного) и кремообразного (жидкого) теста, объем дежи 22 л, тах загрузка теста 18 кг, производительность 56 кг/час, размер дежи 360x210 мм, односкоростной однофазный двигатель, дежа фиксированная, таймер, колеса, 220 В, 0,75 кВт, вес 65 кг                                  | ТМС -1/20Ф «ВЕНЕТО» | Атеси               | 375x675x740            | 103 770    |

|     |   |   |   |   |         |
|-----|---|---|---|---|---------|
| 98  | Спиральная тестомесильная машина для замеса густого (плотного) и кремообразного (жидкого) теста, объем дежи 32 л, тах загрузка теста 25 кг, производительность 88 кг/час, размер дежи 400х260 мм, односкоростной однофазный двигатель, дежа фиксированная, таймер, колеса, 220 В, 1,1 кВт, вес 87кг   | <b>ТМС -1/30Ф<br/>«ВЕНЕТО»</b>  | Атеси   | 425х770х810                                     | 118 592 |
| 99  | Спиральная тестомесильная машина для замеса густого (плотного) и кремообразного (жидкого) теста, объем дежи 32 л, тах загрузка теста 25 кг, производительность 88 кг/час, размер дежи 400х260 мм, трехфазный двигатель, дежа съемная, таймер, колеса, 380 В, 1.3-1.7 кВт, вес 87 кг   | <b>ТМС -2/30С<br/>«ВЕНЕТО»</b>  | Атеси   | 440х790х810                                     | 162 431 |
| 100 | Спиральная тестомесильная машина для замеса густого (плотного) и кремообразного (жидкого) теста, объем дежи 48 л, тах загрузка теста 42 кг, производительность 128 кг/час, размер дежи 450х300 мм, трехфазный двигатель, дежа фиксированная, таймер, колеса, 380 В, 1.5-2.2 кВт, вес 98 кг  | <b>ТМС -2/50Ф<br/>«ВЕНЕТО»</b>  | Атеси   | 480х825х835                                     | 161 478 |
| 101 | Машина тестомесильная для замеса дрожжевого теста, для эксплуатации при температуре от+1° до +40°, объем дежи 16л.НЕ съемная дежа, загрузка дрожжевого теста -12кг, крутого -7кг, производительность 50кг/ч, 0,81кВт, 220В, 63 кг   | <b>МТ-12</b>  | Торгмаш,<br>Барановичи                            | 625х350х685                                     | 73 509  |
| 102 | Машина тестомесильная для замеса дрожжевого и крутого теста, для эксплуатации при температуре от+1° до +40°, объем дежи 20л.НЕ съемная дежа, загрузка дрожжевого теста- 16кг, крутого - 8 кг, производительность 65кг/ч, 1,1кВт, 380В, вес нетто 75 кг  | <b>МТ-25</b>  | Торгмаш,<br>Барановичи                            | 645х385х685                                     | 75 770  |
| 103 | Машина тестомесильная для замеса дрожжевого и крутого теста, для эксплуатации при температуре от+1° до +40°, 2 скорости, объем дежи 20л. Фиксированная дежа, загрузка дрожжевого теста 16кг, загрузка крутого теста 8кг, производительность 95кг/ч, 1.1/1.3кВт, 380В, 75кг, Барановичи  | <b>МТ-25-01</b>   | Торгмаш,<br>Барановичи                            | 650х400х700                                     | 81 676  |
| 104 | Машина тестомесильная для замеса дрожжевого и крутого теста, для эксплуатации при температуре от+1° до +40°, 2 скорости, объем дежи 32л. Съемная дежа, подъемная головная часть с месильным органом. Загрузка дрожжевого теста 25 кг, загрузка крутого теста 12 кг, производительность 110 кг/ч, 1.3/1.8 кВт, 380В, 115кг                         | <b>МТ-30</b>  | Торгмаш,<br>Барановичи                            | 790х430х800                                     | 124 149 |
| 105 | Машина тестомесильная для крутого теста, емкость резервуара 30л, 60кг/ч, 380В, 1,1кВт, 105кг, Пермь   | <b>МТ-15-М2(МТ-30)</b>  | Торгмаш,<br>Пермь                                 | 620х350х825                                     | 89 397  |
| 106 | Тестомесильная машина с дежой 60 л, для дрожжевого теста, 260кг/ч, время одного замеса (40кг)-6мин. 1,1кВт, 130кг, Ижевск   | <b>МТМ 65МНА<br/>1,1кВТ с дежой</b>                                     | Сарапульский<br>и<br>электрогенераторный<br>завод | тестомес<br>810х600х1200<br>дежа<br>400х600х600 | 68 310  |
| 107 | Тестомесильная машина с дежой 60 л, для дрожжевого теста, 260кг/ч, время одного замеса (40кг)-6мин. 1,5кВт, 130кг, Ижевск   | <b>МТМ 65МНА<br/>1,5кВТ с дежой</b>                                     | Сарапульский<br>и<br>электрогенераторный<br>завод | тестомес<br>810х600х1200<br>дежа<br>400х600х600 | 72 630  |
| 108 | Дежа к МТМ 65МН (60 л), нержавеющей 13кг, Ижевск  | <b>МЖИГ 307-141-001</b>   | Сарапульский<br>и<br>электрогенераторный<br>завод | 400х600х600                                     | 9 666   |
| 109 | Машина тестомесильная, емкость бункера 70л, для замеса пшеничного, кондитерского, дрожжевого, крутого бараночного теста, для пельменей, колбасного фарша, бункер из нерж. стали (несъемный), производительность 70-260 кг/час, 1.5 кВт, 380В, 160кг   | <b>ТММ 03</b>   | ПЕНЗМАШ,<br>Пенза                                 | 500х920х900                                     | 129 069 |
| 110 | Машина тестомесильная для замеса различных видов дрожжевого теста, кроме крутого, при производстве хлебо-бул. И конд. Изд. С дежой 110л, 120кг/час, 380В, 1,1кВт, 115кг, Пермь  | <b>МТМ-110</b>  | Торгмаш,<br>Пермь                                 | 800х470х1350                                    | 100 427 |
| 111 | Тестомесильная машина, планетарная, для дрожжевого теста, дежа в комплект не входит, месильный орган - крюк из нерж стали, производительность до 550 кг/час, загрузка по муке не более 50 кг, скорость вращения месильного органа вокруг своей оси/ по периметру дежи: 1-я скорость 52/14 об/мин, 2-я скорость 78/21 об/мин, 380В, 1.5 кВт, 300кг | <b>ТММ-140.2<br/>(2х скоростной,<br/>мес. орган нерж,<br/>без дежи)</b> | ПЕНЗМАШ,<br>Пенза                                 | 1280х850х1020(<br>1510)                         | 135 697 |
| 112 | Тестомесильная машина, планетарная, для дрожжевого теста, дежа в комплект не входит, месильный орган - крюк из угл стали, производительность до 550 кг/час, загрузка по муке не более 50 кг, скорость вращения месильного органа вокруг своей оси/ по периметру дежи: 1-я скорость 52/14 об/мин, 2-я скорость 78/21 об/мин, 380В, 1.5 кВт, 300кг  | <b>ТММ-140.2<br/>(2х скоростной,<br/>мес. орган угл,<br/>без дежи)</b>  | ПЕНЗМАШ,<br>Пенза                                 | 1280х850х1020(<br>1510)                         | 133 233 |

|     |  |   |                 |                                |         |
|-----|--|---|-----------------|--------------------------------|---------|
| 113 | Тестомесильная машина, планетарная, для дрожжевого теста, в комплекте дежа из нерж стали, объем дежи 140 л, месильный орган - крюк из угл стали, производительность до 550 кг/час, загрузка по муке не более 50 кг, скорость вращения месильного органа вокруг своей оси/ по периметру дежи: 1-я скорость 52/14 об/мин. 2-я скорость 78/21 об/мин. 380В. 1.5 кВт. 300кг  | <b>ТММ-140.2 (2х скоростной, мес. орган угл,с дежой нерж)</b>   | ПЕНЗМАШ, Пенза  | 1280x850x1020(1510)            | 173 667 |
| 114 | Тестомесильная машина, планетарная, для дрожжевого теста, в комплекте дежа из угл стали, объем дежи 140 л, месильный орган - крюк из угл стали, производительность до 550 кг/час, загрузка по муке не более 50 кг, скорость вращения месильного органа вокруг своей оси/ по периметру дежи: 1-я скорость 52/14 об/мин. 2-я скорость 78/21 об/мин. 380В. 1.5 кВт. 300кг   | <b>ТММ-140.2 (2х скоростной, мес. орган угл, с дежой угл),</b>  | ПЕНЗМАШ, Пенза  | 1280x850x1020(1510)            | 153 047 |
| 115 | Тестомесильная машина, планетарная, для дрожжевого теста, в комплекте дежа из угл стали, объем дежи 140 л, месильный орган - крюк из нерж стали, производительность до 550 кг/час, загрузка по муке не более 50 кг, скорость вращения месильного органа вокруг своей оси/ по периметру дежи: 1-я скорость 52/14 об/мин. 2-я скорость 78/21 об/мин. 380В. 1.5 кВт. 300кг  | <b>ТММ-140.2 (2х скоростной, мес. орган нерж, с дежой угл)</b>  | ПЕНЗМАШ, Пенза  | 1280x850x1020(1510)            | 155 510 |
| 116 | Тестомесильная машина, планетарная, для дрожжевого теста, в комплекте дежа из нерж стали, объем дежи 140 л, месильный орган - крюк из нерж стали, производительность до 550 кг/час, загрузка по муке не более 50 кг, скорость вращения месильного органа вокруг своей оси/ по периметру дежи: 1-я скорость 52/14 об/мин. 2-я скорость 78/21 об/мин. 380В. 1.5 кВт. 300кг   | <b>ТММ-140.2 (2х скоростной, мес. орган нерж, с дежой нерж)</b> | ПЕНЗМАШ, Пенза  | 1280x850x1020(1510)            | 176 129 |
| 117 | Тестомесильная машина (с дежой подкатной из углеродистой стали на 140л), планетарная, для дрожжевого теста, насадка-крюк, произв. 550кг/час, 380В, 1.5кВт, 315кг   | <b>ТММ-140 с дежой подкатной из углеродистой стали</b>          | ПЕНЗМАШ, Пенза  | 1280x850x1020(1510)            | 126 228 |
| 118 | Тестомесильная машина, планетарная, для замеса дрожжевого теста, подкатная дежа, емкость 140 л, нерж. сталь, насадка-крюк, производительность до 550кг/час. 380В. 1.5 кВт. 315кг   | <b>ТММ-140 с дежой нерж.</b>                                    | ПЕНЗМАШ, Пенза  | 1280x850x1020(1510)            | 144 348 |
| 119 | Тестомесильная машина, планетарная, для дрожжевого теста, дежа в комплект не входит, насадка-крюк, производительность до 550кг/час, 380В, 1,5 кВт, 288кг   | <b>ТММ-140 без дежи</b>   | ПЕНЗМАШ, Пенза  | 1280x850x1020(1510)            | 107 118 |
| 120 | Дежа к ТММ-140 из углеродистой стали, с тележкой, 27кг   | <b>Дежа для ТММ-140 из углеродистой стали с тележкой.</b>       | ПЕНЗМАШ, Пенза  | Высота 720, диаметр обода 795  | 17 031  |
| 121 | Дежа к ТММ-140 из нерж.стали, с тележкой, 27кг   | <b>Дежа для ТММ-140 из нерж. с тележкой</b>                     | ПЕНЗМАШ, Пенза  | Высота 720, диаметр обода 795  | 34 874  |
| 122 | Тестомесильная машина, планетарная, для дрожжевого теста, дежа в комплект не входит, насадка-крюк, производительность до 1350кг/час, 380В, 4кВт, 518кг   | <b>ТММ-330 без дежи</b>   | ПЕНЗМАШ, Пенза  | 1786x1096x1260(1530)           | 187 297 |
| 123 | Дежа к ТММ-330 черная, 112кг   | <b>Дежа для ТММ-330 черн. с тележкой</b>                        | ПЕНЗМАШ, Пенза  | Высота 880, диаметр обода 1080 | 56 838  |
| 124 | Машина тестомесильная для замеса теста влажностью 35-54% из пшеничной и ржаной муки, а также бездрожжевого теста для слоеных изделий, теста для сдобных изделий, теста для медовых коржей; вращающиеся дежа и месильный орган, 4 скорости вращения месильного органа — 110/150/190/230 об/мин, реверсивное вращение дежи, сенсорная панель управления, стационарная дежа объемом 160 л, максимальный замес теста — 80 кг, минимальная загрузка — 7 кг. 3.8 кВт. 380В. 380 кг | <b>Станко-160/80</b>  | Станкостроитель | 1150x750x1300                  | 358 544 |
| 125 | <b>Машины тестораскаточные</b>   |   |                 |                                | 0       |
| 126 | Тестораскаточная машина с электрической педалью, длина валков 310 мм, вес заготовки теста 80-210 гр, производительность 29 кг/час, диаметр пиццы 140-290 мм, температура 15-45 °С, корпус из нерж стали, материал валков — пластик. толщина пласта регулируется. 220 В. 0.25 кВт. вес 18 кг  | <b>ТМ 1/300 «МАРГАРИТА»</b>                                     | Атеси           | 480x375x430                    | 72 272  |
| 127 | Тестораскаточная машина для пиццы, 2 пары валков, вес заготовки теста 80-210 гр, производительность 29 кг/час, диаметр пиццы 140-290 мм, температура 15-45 °С, корпус из нерж стали, материал валков — пластик, толщина пласта регулируется. 220 В. 0.25 кВт. вес 27 кг  | <b>ТМ 2/300 «МАРГАРИТА»</b>                                     | Атеси           | 450x375x680                    | 97 282  |
| 128 | Машина тестораскаточная для раскатки крутого теста для пельменей, чебуреков, лапши, производительность до 200кг/час, толщина теста 1-4мм, 380Вт. 0.37кВт. 90кг   | <b>МРТ-400"Салют"</b>   | ПЕНЗМАШ, Пенза  | 600x650x540                    | 147 794 |
| 129 | Тестораскаточная машина, производительность при приготовлении слоеного теста - 80 кг/ч, толщина раскатанного теста 1 - 30мм, масса порции теста 5 кг, ширина ленты транспортера 500 мм. 380В. вес нетто 80 кг  | <b>КРТ 80/500</b>   | Станкостроитель | 1630x930x530                   | 124 419 |

|     |   |                              |                         |                |         |
|-----|---|------------------------------|-------------------------|----------------|---------|
| 130 | Тестораскаточная машина, производительность при приготовлении слоеного теста - 60 кг/ч, толщина раскатанного теста 1 - 50мм, масса порции теста 10 кг, ширина ленты транспортера 530 мм, 380В, вес нетто 150 кг | <b>МРТ-60</b>                | Станкостроитель         | 880x800x1170   | 126 842 |
| 131 | Машина тестораскаточная для раскатки различных видов теста, производительность 120 кг/ч, толщина теста 0,5-48мм, ширина пласта раскатываемого теста 590 мм, масса порции теста до 10 кг, 0.8 кВт, 380 В, 228 кг | <b>Ролл-Станко-590</b>       | Станкостроитель         | 2890x1000x1220 | 280 525 |
| 132 | <b>Слайсеры</b>   |                              |                         |                | 0       |
| 133 | Слайсер, диаметр дискового ножа 220мм, толщина нарезки 0...13мм, встроенное заточное устройство, 220В, 0,32кВт, 15кг  | <b>ЛР-220</b>                | Торгмаш, Барановичи     | 410x400x370    | 20 334  |
| 134 | Слайсер, диаметр ножа 250мм, толщина нарезки 0...17мм, встроенное заточное устройство. Кожух дискового ножа, каретка, защитная заслонка, дисковый нож выполнены из нержавеющей стали. 220В, 0,24кВт, 23,5кг     | ЛР-250                       | Торгмаш, Барановичи     | 480x475x420    | 23 418  |
| 135 | Слайсер, диаметр ножа 300мм, толщина нарезки 0...18мм, встроенное заточное устройство. Кожух дискового ножа, каретка, защитная заслонка, дисковый нож выполнены из нержавеющей стали. 220В, 0,27кВт, 28,5кг     | <b>ЛР-300</b>                | Торгмаш, Барановичи     | 590x540x450    | 33 128  |
| 136 | <b>Хлеборезки</b>   |                              |                         |                | 0       |
| 137 | Хлеборезка, 160 батонов/час (при толщине 10мм), регулировка толщины куска от 5мм до 25 мм, 380 В, 0,37кВт, 75кг,  | <b>АХМ-300Т</b>              | Млада Гвардия, Болгария | 1050x586x536   | 57 538  |
| 138 | Хлеборезка, облицовка крашенная, 160 батонов/час (при толщине нарезки 10мм), регулировка толщины куска от 5мм до 20 мм, 380 В, мощность 0,37 кВт, вес нетто — 73 кг, брутто — 78,20 кг                          | <b>ЯНЫЧАР АХМ-300А краш.</b> | Атеси                   | 1050x560x585   | 50 532  |
| 139 | Хлеборезка, 160 батонов/час (при толщине 10мм), регулировка толщины куска от 5мм до 20 мм, 380 В, 0,37 кВт, вес нетто — 73 кг, брутто - 78,20   | <b>ЯНЫЧАР АХМ-300А</b>       | Атеси                   | 560x1050x590   | 60 977  |
| 140 | <b>Мукопросеиватели</b>   |                              |                         |                | 0       |
| 141 | Мукопросеиватель, производительность 230 кг/ч, 380В, мощность 1,5кВт, вес нетто 55 кг   | <b>УКМ-13 (МПМ-230)</b>      | Торгмаш, Пермь          | 800x340x1180   | 46 737  |
| 142 | Мукопросеиватель вибрационный, ВБУНКЕРА– 40л, 380В, 0.18кВт, нерж. 150 кг/час, вес нетто — 45,14кг, брутто - 48,80 кг Москва  | <b>Каскад</b>                | Атеси                   | 452x620x870    | 31 426  |
| 143 | Машина для просеивания муки, производительность до 500кг/час, 1,1кВт, корпус окраш.металл, бункер из нерж.стали, 380В, 155кг  | <b>МПМ-800М</b>              | ПЕНЗМАШ, Пенза          | 860x670x1130   | 77 294  |

| № п/п | Наименование оборудования  | Модель   | Производитель  | Габаритные размеры | Цена (евро) |
|-------|--|----------|----------------|--------------------|-------------|
| 922   | <b>Тестомесы</b>   |          |                |                    |             |
| 923   | Спиральный тестомес, производительность 21 кг/ч, объем дежи 10л, загрузка теста 7 кг, несъемная вращающаяся дежа, 0.37кВт, 380В, вес нетто-39кг, брутто-50кг                           | 7/SN     | FIMAR (Италия) | 280x560x570        | 669         |
| 924   | Спиральный тестомес, производительность 21 кг/ч, объем дежи 10л, загрузка теста 7 кг, несъемная вращающаяся дежа, 0.37кВт, 220В, вес нетто-39кг, брутто-50кг                           | 7/SN     | FIMAR (Италия) | 280x560x570        | 697         |
| 925   | Спиральный тестомес, производительность 36 кг/ч, объем дежи 16 л, загрузка теста 12 кг, несъемная вращающаяся дежа, 0.75кВт, 380В, вес нетто-56кг, брутто-66кг                         | 12/SN    | FIMAR (Италия) | 350x650x600        | 737         |
| 926   | Спиральный тестомес, производительность 36 кг/ч, емкость дежи 16 л, загрузка 12 кг, 2 скорости 90/180 об/мин, несъемная вращающаяся дежа, 380 В, 0.75 кВт, вес нетто/брутто — 56/66 кг | 12/SN 2V | FIMAR (Италия) | 650x350x600        | 830         |
| 927   | Спиральный тестомес, производительность 54 кг/ч, объем дежи 22 л, загрузка теста 18 кг, несъемная вращающаяся дежа, 0.75кВт, 380В, вес нетто-57кг, брутто-70кг                         | 18/SN    | FIMAR (Италия) | 390x670x600        | 792         |
| 928   | Спиральный тестомес, производительность 54 кг/ч, емкость дежи 22 л, загрузка 18 кг, 2 скорости 90/180 об/мин, несъемная вращающаяся дежа, 380 В, 0.75 кВт, вес нетто/брутто — 57/70 кг | 18/SN 2V | FIMAR (Италия) | 670x390x600        | 868         |
| 929   | Спиральный тестомес, производительность 75 кг/ч, объем дежи 32 л, загрузка теста 25 кг, несъемная вращающаяся дежа, 1.5кВт, 380В, вес нетто-96кг, брутто-107кг                         | 25/SN    | FIMAR (Италия) | 430x780x710        | 979         |
| 930   | Спиральный тестомес, производительность 75 кг/ч, емкость дежи 32 л, загрузка 25 кг, 2 скорости 90/180 об/мин, несъемная вращающаяся дежа, 380 В, 1.5 кВт, вес нетто/брутто — 96/107 кг | 25/SN 2V | FIMAR (Италия) | 780x430x710        | 1 054       |
| 931   | Спиральный тестомес, производительность 114 кг/ч, объем дежи 42 л, загрузка теста 38 кг, несъемная вращающаяся дежа, 1.5кВт, 380В, вес нетто-100кг, брутто-113кг                       | 38/SN    | FIMAR (Италия) | 480x800x710        | 1 046       |
| 932   | Спиральный тестомес, производительность 114 кг/ч, емкость дежи 42 л, загрузка 38 кг, 2 скорости 90/180 об/мин, вращающаяся дежа, 380 В, 1,5 кВт, вес нетто/брутто — 100/ 113 кг        | 38/SN 2V | FIMAR (Италия) | 800x480x710        | 1 148       |

|     |   |            |                           |               |         |
|-----|---|------------|---------------------------|---------------|---------|
| 933 | Спиральный тестомес, производительность 150 кг/ч, емкость дежи 62 л, загрузка 50 кг, 2 скорости 80/160 об/мин, несъемная вращающаяся дежа, 380 В, 3.5 кВт, вес нетто/брутто — 170/193 кг        | 50/SN 2V   | FIMAR<br>(Италия)         | 920x530x920   | 1 915   |
| 934 | Спиральный тестомес со съёмной дежей, производительность 36 кг/ч, объем дежи 16 л, загрузка теста 12 кг, вращающаяся дежа, 0.75кВт, 380В, вес нетто-63кг, брутто-73кг                           | 12/CN      | FIMAR<br>(Италия)         | 350x650x620   | 947     |
| 935 | Спиральный тестомес со съёмной дежей, производительность 36 кг/ч, емкость дежи 16 л, загрузка 12 кг, 2 скорости 90/180 об/мин, вращающаяся дежа, 380 В, 0.75 кВт, вес нетто/брутто — 63/73 кг   | 12/CN 2V   | FIMAR<br>(Италия)         | 650x350x620   | 1 101   |
| 936 | Спиральный тестомес со съёмной дежей, производительность 54 кг/ч, емкость дежи 22 л, загрузка 18 кг, 1 скорость 90 об/мин, вращающаяся дежа, 380 В, 0.75 кВт, вес нетто/брутто — 61/74 кг       | 18/CN      | FIMAR<br>(Италия)         | 670x390x620   | 1 027   |
| 937 | Спиральный тестомес со съёмной дежей, производительность 54 кг/ч, емкость дежи 22 л, загрузка 18 кг, 2 скорости 90/180 об/мин, вращающаяся дежа, 380 В, 0.75 кВт, вес нетто/брутто — 61/74 кг   | 18/CN 2V   | FIMAR<br>(Италия)         | 670x390x620   | 1 138   |
| 938 | Спиральный тестомес со съёмной дежей, производительность 75 кг/ч, объем дежи 32 л, загрузка теста 25 кг, вращающаяся дежа, 1.5кВт, 380В, вес нетто-107кг, брутто-118кг                          | 25/CN      | FIMAR<br>(Италия)         | 430x780x730   | 1 290   |
| 939 | Спиральный тестомес со съёмной дежей, производительность 75 кг/ч, емкость дежи 32 л, загрузка 25 кг, 2 скорости 90/180 об/мин, вращающаяся дежа, 380 В, 1.5 кВт, вес нетто/брутто — 107/118 кг  | 25/CN 2V   | FIMAR<br>(Италия)         | 780x430x730   | 1 400   |
| 940 | Спиральный тестомес со съёмной дежей, производительность 114 кг/ч, емкость дежи 42 л, загрузка 38 кг, 1 скорость 90 об/мин, вращающаяся дежа, 380 В, 1.5 кВт, вес нетто/брутто — 114/127 кг     | 38/CN      | FIMAR<br>(Италия)         | 800x480x730   | 1 381   |
| 941 | Спиральный тестомес со съёмной дежей, производительность 114 кг/ч, емкость дежи 42 л, загрузка 38 кг, 2 скорости 90/180 об/мин, вращающаяся дежа, 380 В, 1.5 кВт, вес нетто/брутто — 114/127 кг | 38/CN 2V   | FIMAR<br>(Италия)         | 800x480x730   | 1 484   |
| 942 | Спиральный тестомес со съёмной дежей, производительность 150 кг/ч, емкость дежи 62 л, загрузка 50 кг, 1 скорость 80 об/мин, вращающаяся дежа, 380 В, 2.2 кВт, вес нетто/брутто — 209/230 кг     | 50/CN      | FIMAR<br>(Италия)         | 920x530x940   | 2 258   |
| 943 | Спиральный тестомес со съёмной дежей, производительность 150 кг/ч, емкость дежи 62 л, загрузка 50 кг, 2 скорости 80/160 об/мин, вращающаяся дежа, 380 В, 3.5кВт, вес нетто/брутто — 209/ 230 кг | 50/CN 2V   | FIMAR<br>(Италия)         | 920x530x940   | 2 400   |
| 944 | Тестомес, объем дежи 21 л, макс. загрузка муки 8 кг, несъемная вращающаяся дежа, скорость вращения мешалки 185 об/мин, дежи - 15 об/мин, 0.75кВт, 220В, 70кг                                    | HS-20      | PYHL<br>(Китай)           | 690x380x730   | \$675   |
| 945 | Тестомес, объем дежи 35 л, макс. загрузка муки 12 кг, несъемная вращающаяся дежа, скорость вращения мешалки 185 об/мин, дежи - 15 об/мин, 1.5 кВт, 220В, 90кг                                   | HS-30      | PYHL<br>(Китай)           | 730x430x770   | \$810   |
| 946 | Тестомес, объем дежи 35 л, макс. загрузка муки 12 кг, несъемная вращающаяся дежа, 2 скорости вращения мешалки 101/202 об/мин, дежи - 8/16 об/мин, 0.85/1.1кВт, 380В, 95кг                       | HS-30A     | PYHL<br>(Китай)           | 730x430x770   | \$841   |
| 947 | Тестомес, объем дежи 40 л, макс. загрузка муки 16 кг, несъемная вращающаяся дежа, скорость вращения мешалки 185 об/мин, дежи - 15 об/мин, 2.2кВт, 220В, 127кг                                   | HS-40      | PYHL<br>(Китай)           | 870x480x935   | \$1 138 |
| 948 | Тестомес, объем дежи 40 л, макс. загрузка муки 16 кг, несъемная вращающаяся дежа, скорость вращения мешалки 185 об/мин, дежи - 15 об/мин, 2.2кВт, 380В, 127кг                                   | HS-40      | PYHL<br>(Китай)           | 870x480x935   | \$1 170 |
| 949 | Тестомес, объем дежи 50 л, макс. загрузка муки 20 кг, несъемная вращающаяся дежа, скорость вращения мешалки 185 об/мин, дежи - 15 об/мин, 2.2кВт, 220В, 133кг                                   | HS-50      | PYHL<br>(Китай)           | 920*530*935   | \$1 299 |
| 950 | Тестомес, объем дежи 50 л, макс. загрузка муки 20 кг, несъемная вращающаяся дежа, скорость вращения мешалки 185 об/мин, дежи - 15 об/мин, 2.2кВт, 380В, 133кг                                   | HS-50      | PYHL<br>(Китай)           | 920*530*935   | \$1 212 |
| 951 | Тестомес, объем дежи 80 л, макс. загрузка муки 25 кг, несъемная вращающаяся дежа, 2 скорости вращения мешалки 210/107 об/мин, дежи - 16 об/мин, 1.5/2.4кВт, 380В, 390кг                         | HS-80      | VIATTO by<br>Pyhl (Китай) | 1122*682*1305 | \$3 260 |
| 952 | Тестомес для крутого теста, объем дежи 15кг, 1.1кВт, 220В, 80кг   | HWH-15B CE | VIATTO by<br>Pyhl (Китай) | 640x490x820   | \$1 043 |
| 953 | Тестомес для крутого теста, объем дежи 25кг, 2.2кВт, 220В, 115кг  | HWH-25B CE | PYHL (Китай)              | 740x540x840   | \$1 539 |
| 954 | Тестомес для крутого теста, корпус из нержавеющей стали, объем дежи 30кг, производительность 30кг/ч, 2.2кВт, 220В, 125кг  | HWH-30B CE | PYHL (Китай)              | 740x540x920   | \$1 660 |
| 955 | Спиральный тестомес, емкость дежи 20л., макс. загрузка муки 6 кг, 1 скорость 207 об/мин, несъемная вращающаяся дежа, 1.1 кВт, 220 В, 78кг.  | DH-20B     | VIATTO                    | 675x427x853   | \$628   |
| 956 | Спиральный тестомес, емкость дежи 30л., макс. загрузка муки 12.5кг, 1 скорость 207 об/мин., несъемная вращающаяся дежа, 1.5 кВт, 220 В, 84кг.   | DH-30B     | VIATTO                    | 725x432x886   | \$763   |

|     |  |                |                         |               |         |
|-----|--|----------------|-------------------------|---------------|---------|
| 957 | Спиральный тестомес, емкость дежи 30л., макс.загрузка муки 12,5кг, 2 скорости 125/250 об/мин., несъемная вращающаяся дежа, 0.85/1.5 кВт, 380 В, 94 кг.   | DH-30B-A       | VIATTO                  | 725x432x886   | \$822   |
| 958 | Спиральный тестомес, емкость дежи 40л., макс.загрузка муки 16кг, 1 скорость 220 об/мин., несъемная вращающаяся дежа, 2.2 кВт, 220 В, 125кг.  | DH-40B         | Gastrotop               | 870x480x940   | \$1 139 |
| 959 | Тестомес спиральный, фиксированная дежа, объем дежи 29 л, 2 скорости, макс. загрузка муки 12,5 кг, мин. загрузка воды 7,5 кг, 90/180 об/мин, 0,8 / 1,1 кВт, 380 В, вес нетто - 67 кг, вес брутто — 77 кг                                 | TAURO 22 2V    | Sigma (Италия)          | 440x700x770   | 1 626   |
| 960 | Тестомес спиральный, фиксированная дежа, объем дежи 32 л, 2 скорости, макс. загрузка муки 16 кг, мин. загрузка воды 9 кг, 90/180 об/мин, 0,8 / 1,1 кВт, 380 В, вес нетто - 72 кг, вес брутто — 82 кг                                     | TAURO 25 2V    | Sigma (Италия)          | 440x700x770   | 1 726   |
| 961 | Тестомес спиральный, фиксированная дежа, объем дежи 48 л, 2 скорости, макс. загрузка муки 22 кг, мин. загрузка воды 12 кг, 90/180 об/мин, 1,2 / 1,55 кВт, 380 В, вес нетто - 92 кг, вес брутто — 102 кг                                  | TAURO 35 2V    | Sigma (Италия)          | 490x750x830   | 2 001   |
| 962 | Тестомес спиральный, фиксированная дежа, объем дежи 60 л, 2 скорости, макс. загрузка муки 25 кг, мин. загрузка воды 17 кг, 90/180 об/мин, 1,2 / 1,55 кВт, 380 В, вес нетто - 96 кг, вес брутто — 106 кг                                  | TAURO 40 2V    | Sigma (Италия)          | 530x920x1140  | 2 076   |
| 963 | Тестомес спиральный, несъемная вращающаяся дежа, объем дежи 67л, 2 скорости, макс. загрузка муки 30 кг, мин. загрузка воды 17 кг, 95/190 об/мин, 1,9 / 2,6 кВт, 380 В, вес нетто - 215 кг, вес брутто — 225 кг                           | SILVER 50 3PH  | Sigma (Италия)          | 530x920x1140  | 5 270   |
| 964 | Тестомес спиральный, несъемная вращающаяся дежа, объем дежи 81 л, 2 скорости, макс. загрузка муки 35 кг, мин. загрузка воды 21 кг, 95/190 об/мин, 1,9 / 2,6 кВт, 380 В, вес нетто - 220 кг, вес брутто — 230 кг                          | SILVER 60 3PH  | Sigma (Италия)          | 530x920x1140  | 6 251   |
| 965 | Тестомес спиральный, несъемная вращающаяся дежа, объем дежи 100 л, макс. загрузка муки 40 кг, мин. загрузка воды 21 кг, 95/190 об/мин, 2 / 3,7 кВт, 380 В, вес нетто - 320 кг, вес брутто 330 кг   | SILVER 60 PLUS | Sigma (Италия)          | 700x1120x1250 | 8 870   |
| 966 | Тестомес спиральный, несъемная вращающаяся дежа, объем дежи 130 л, макс. загрузка муки 50 кг, мин. загрузка воды 30 кг, 95/190 об/мин, 2 / 3,7 кВт, 380 В, вес нетто - 330 кг, вес брутто — 340 кг.                                      | SILVER 80      | Sigma (Италия)          | 700x1120x1250 | 9 071   |
| 967 | Тестомес спиральный, несъемная вращающаяся дежа, объем дежи 170 л, макс. загрузка муки 75 кг, мин. загрузка воды 45 кг, 95/190 об/мин, 2,6 / 4,8 кВт, 380 В, вес нетто - 490 кг, вес брутто 540 кг                                       | SILVER 120     | Sigma (Италия)          | 780x1370x1450 | 10 021  |
| 652 | <b>Планетарные миксеры</b>   |                |                         |               |         |
| 653 | Планетарный миксер, 3 насадки (венчик, лопатка, крюк), 3 скорости 95/175/320 об/мин, съёмная дежа, объем дежи 10 л, 0.37 кВт, 220 В, вес нетто-37 кг, вес брутто-38кг  | IP 10 F        | FIMAR (Италия)          | 400x480x650   | 1 360   |
| 654 | Планетарный миксер, 3 насадки (венчик, лопатка, крюк), 3 скорости 95/175/320 об/мин, съёмная дежа, объем дежи 20 л, 0.55 кВт, 380 В, вес нетто-98кг, брутто-111кг  | IP 20 F        | FIMAR (Италия)          | 550x560x900   | 1 861   |
| 655 | Планетарный миксер, 3 насадки (венчик, лопатка, крюк), 3 скорости 95/175/320 об/мин, съёмная дежа, объем дежи 30 л, 0.75 кВт, 380 В, вес нетто-195кг, брутто-220кг   | IP 30 F        | FIMAR (Италия)          | 580x650x1050  | 3 561   |
| 656 | Планетарный миксер, 3 насадки (венчик, лопатка, крюк), 3 скорости 95/175/320 об/мин, съёмная дежа, объем дежи 40 л, 1.1 кВт, 380 В, вес нетто-200кг, брутто-225кг  | IP 40 F        | FIMAR (Италия)          | 620x685x1050  | 3 865   |
| 657 | Планетарный миксер, 3 насадки (венчик, лопатка, крюк), 3 скорости: 70/210/360 об/мин, таймер, съёмная дежа, объем дежи 60 л, 3.0 кВт, 380 В, вес нетто-450кг, брутто-520кг   | IP 60 F        | FIMAR (Италия)          | 800x930x1500  | 11 269  |
| 658 | Миксер настольный, емкость дежи 5.5л, плавная регулировка скорости 45-270 об/мин, подъемная головная часть, загрузка при замешивании теста — 0.5 кг, при взбивании — 1.5 кг, в комплекте венчик, крюк, лопатка, 0.3кВт, 220В, 12.2кг     | B-5H           | VIATTO by Puhl (Китай)  | 350x230x400   | \$355   |
| 659 | Миксер настольный, емкость дежи 7.5л, плавная регулировка скорости 45-270 об/мин, подъемная головная часть, загрузка при замешивании теста — 1 кг, при взбивании — 2 кг, в комплекте венчик, крюк, лопатка, 0.325кВт, 220В, 14.2кг       | B-7H           | VIATTO by Puhl (Китай)  | 400x250x410   | \$407   |
| 660 | Миксер настольный, емкость дежи 7л, макс.скорость 800 об/мин, подъемная головная часть, загрузка при замешивании теста — 0.8 кг, при взбивании — 1.5 кг, в комплекте венчик, крюк, лопатка, 0.8кВт, 220В, вес нетто/брутто — 13.2/14.2кг | HLB-7          | VIATTO                  | 420x245x360   | \$363   |
| 661 | Миксер планетарный настольный, с дежой объёмом 5,5 л, , подъемная головная часть, в комплекте венчик, крюк, лопатка, 1 кВт, 220 В, вес нетто/брутто 12/13 кг   | SMX5           | FIMAR (EASYLINE), Китай | 400x280x360   | \$411   |
| 662 | Миксер планетарный настольный, дежа с ручками объёмом 7 л, подъемная головная часть, в комплекте 3 насадки: венчик, крюк, лопатка, 1,2 кВт, 220 В, вес нетто/брутто 9,5/11 кг  | SEM7           | FIMAR (EASYLINE), Китай | 380x310x360   | \$465   |

|     |  |  |                        |               |          |
|-----|--|--|------------------------|---------------|----------|
| 663 | Миксер планетарный, емкость дежи 10л, съемная дежа, 2 скорости (для теста, ингредиентов и яиц) 189/362 об/мин, загрузка теста 5 кг, 0.37кВт, 220В, 70кг  | B-10                                   | VIATTO by Pyhl (Kumai) | 420x380x750   | \$518    |
| 664 | Миксер планетарный, емкость дежи 15л, съемная дежа, 3 скорости (для теста, ингредиентов и яиц) 91/164/294 об/мин, загрузка теста 6 кг, 0.55кВт, 220В, 90кг   | B-15                                   | VIATTO by Pyhl (Kumai) | 530x415x750   | \$632    |
| 665 | Миксер планетарный, емкость дежи 20л, съемная дежа, 3 скорости (для теста, ингредиентов и яиц) 91/164/294 об/мин, загрузка теста 6 кг, 0.75кВт, 220В, 98кг   | B-20F                                  | VIATTO by Pyhl (Kumai) | 530x415x780   | \$621    |
| 666 | Миксер планетарный, емкость дежи 38л, съемная дежа, 3 скорости (для теста, ингредиентов и яиц) 65/102/296 об/мин, загрузка теста 10 кг, 1.5кВт, 220В, 192кг  | B-30                                   | PYHL (Kumai)           | 610x530x1020  | \$1 359  |
| 667 | Миксер планетарный, емкость дежи 38л, съемная дежа, 3 скорости (для теста, ингредиентов и яиц) 65/102/296 об/мин, загрузка 10 кг, 1.5кВт, 380В, 192кг  | B-30                                   | PYHL (Kumai)           | 610x530x1020  | \$1 426  |
| 668 | Миксер планетарный, емкость дежи 40л, съемная дежа, 3 скорости (для теста, ингредиентов и яиц) 96/168/306 об/мин, загрузка теста 12 кг, 1.5кВт, 380В, 248кг  | B-40                                   | PYHL (Kumai)           | 590x580x1230  | \$2 228  |
| 669 | Миксер планетарный, емкость дежи 50л, съемная дежа, 3 скорости (для теста, ингредиентов и яиц) 84/163/373 об/мин, загрузка теста 15 кг, 1.5кВт, 380В, 242кг  | B-50                                   | PYHL (Kumai)           | 760x580x1230  | \$3 068  |
| 670 | Миксер планетарный, емкость дежи 60л, съемная дежа, 4 скорости (для теста, ингредиентов и яиц) 73/109/143/216 об/мин, загрузка теста 20 кг, 2.2кВт, 380В, 490кг  | B-60                                   | VIATTO by Pyhl (Kumai) | 620x1025x1430 | \$3 912  |
| 671 | Миксер планетарный, емкость дежи 80л, съемная дежа, 4 скорости (для теста, ингредиентов и яиц) 89/133/174/262 об/мин, загрузка теста 30 кг, 3.0кВт, 380В, 720кг  | B-80                                   | PYHL (Kumai)           | 700x1200x1650 | \$7 445  |
| 672 | Миксер планетарный, емкость дежи 10 л, съемная дежа, загрузка теста 4 кг, 3 скорости 110/178/390 об/мин, 0.3кВт, 220В, 56 кг, в комплекте 3 насадки (венчик, лопатка, крюк)  | BH10                                   | VIATTO                 | 450x366x606   | \$450    |
| 673 | Миксер планетарный, емкость дежи 20 л, съемная дежа, загрузка теста 6 кг, 3 скорости 105/180/408 об/мин, 0.75 кВт, 220В, 73 кг, в комплекте 3 насадки (венчик, лопатка, крюк)  | BH20                                   | VIATTO                 | 520x420x760   | \$581    |
| 674 | Миксер планетарный, емкость дежи 30 л, съемная дежа, загрузка теста 8 кг, 3 скорости 105/180/408 об/мин, 1.1 кВт, 220В, 90 кг, в комплекте 3 насадки (венчик, лопатка, крюк)   | BH30                                   | VIATTO                 | 545x440x882   | \$850    |
| 675 | Миксер планетарный, емкость дежи 40 л, съемная дежа, загрузка теста 10 кг, 3 скорости 80/160/288 об/мин, 1.1 кВт, 220В, 150 кг, в комплекте 3 насадки (венчик, лопатка, крюк)  | BH40                                   | VIATTO                 | 620x630x1011  | \$1 301  |
| 676 | Миксер планетарный настольный, чаша 4,28 л, 10 скоростей, корпус окраш.металл, чаша нерж.сталь, гнездо для установки доп.насадок, 0.25 кВт, 220В, вес нетто/брутто — 10.45/11.45 кг, в комплекте 3 насадки: венчик, лопатка, крюк, цвет белый  | 5K45SSEWH                              | KitchenAid (США)       | 220x360x440   | 50 902р. |
| 677 | Миксер планетарный настольный с откидывающейся головной частью, чаша с ручкой 4,83 л, 10 скоростей, корпус окраш.металл, чаша нерж.сталь, возможность установки доп.насадок, 0.3 кВт, 220В, вес нетто/брутто — 11.3/12.7 кг, в комплекте 3 насадки: венчик, лопатка, крюк; защитный пластиковый обод, цвет белый | 5KSM150PSEWH                           | KitchenAid (США)       | 353x221x385   | 56 548р. |
| 678 | Миксер планетарный настольный, чаша с ручкой 4,83 л, 10 скоростей (60-265 об/мин), корпус окраш.металл, чаша нерж.сталь, 0.315 кВт, 220В, вес нетто/брутто — 12/13.4 кг, в комплекте 3 насадки: венчик, лопатка, крюк; защитный обод, защитная силиконовая крышка для чаши, цвет белый                           | 5KPM5EWH                               | KitchenAid (США)       | 420x350x275   | 70 200р. |
| 679 | Миксер планетарный настольный, чаша с ручкой 6,9 л, 10 скоростей (40-200 об/мин), корпус окраш.металл, чаша нерж.сталь, гнездо для установки доп.насадок, 0.5 кВт, 220В, вес нетто/брутто — 12.2/13.9 кг, в комплекте 3 насадки: венчик, лопатка, крюк; защитный обод, цвет белый                                | 5KSM7591XEWH                           | KitchenAid (США)       | 417x371x287   | 82 876р. |
| 680 | <b>Тестораскаточные машины</b>   |  |                        |               |          |
| 681 | Тестораскатка электрическая (Аппарат для приготовления макаронных изделий), скорость вращения 45 об/мин, ширина теста 220мм, номинальная мощность 0.19кВт, 220В, 14.8 кг   | Restaurant Electric (SE 220)/RMN (032) | IMPERIA (Италия)       | 300x220x250   | 1 170    |
| 682 | Тестораскатка механическая, ширина теста 220мм, 9.3 кг   | Restaurant Manual (SM 220)             | IMPERIA (Италия)       | 220x325x275   | 475      |
| 683 | Тестораскатка электронная, регулируемая скорость вращения (от 5 до 100 об/мин), предназначена для интенсивного использования, ременная передача, ширина теста 220мм, номинальная мощность 290 Вт, 220В, 19 кг  | Restaurant Electronic                  | IMPERIA (Италия)       | 310x260x295   | 1 433    |
| 684 | Насадка-лапшерезка (ST1 -1,5мм, ST2 -2мм, ST3 -4 мм, ST4 -6.5 мм, ST5 -12 мм) для тестораскаток Restaurant   | ST1,ST2,ST3, ST4,ST5                   | IMPERIA (Италия)       |               | 98       |

|     |   |                         |                       |                               |       |
|-----|---|-------------------------|-----------------------|-------------------------------|-------|
| 685 | Тестораскатка электрическая, ширина теста 220мм, 0.29кВт, 220В, вес нетто-15кг, брутто-17кг   | SE 220                  | FIMAR<br>(Италия)     | 350x340x260                   | 1 410 |
| 686 | Тестораскатка механическая, ширина теста 220мм, вес нетто-10кг, брутто-12кг   | SM 220                  | FIMAR<br>(Италия)     | 490x340x260                   | 501   |
| 687 | Насадка-лапшерезка (ST1 -1,5мм, ST2 -2мм, ST3 -4 мм, ST4 -6.5 мм, ST5 -12 мм) для тестораскаток SE 220 и SM 220   | ST1,ST2,ST3,<br>ST4,ST5 | FIMAR<br>(Италия)     |                               | 116   |
| 688 | Тестораскатка электрическая, ширина теста 320мм, 0.37кВт, 380В, вес нетто-52кг, брутто-61кг   | SI 320                  | FIMAR<br>(Италия)     | 580x480x400                   | 1 473 |
| 689 | Тестораскатка электрическая, ширина теста 420мм, 0.37кВт, 380В, вес нетто-61кг, брутто-70кг   | SI 420                  | FIMAR<br>(Италия)     | 680x480x400                   | 1 538 |
| 690 | Тестораскатка электрическая, длина валков 520мм, , зазор между валками 1:10 мм, 0.37кВт, 380В, вес нетто-70кг, брутто-79кг  | SI 520                  | FIMAR<br>(Италия)     | 780x480x400                   | 1 774 |
| 691 | Тестораскатка для пиццы, вес порции от 80 до 210 г, диаметр 140-290 мм, 0,37 кВт, 220 В, вес нетто-36кг, брутто-45кг  | FI /32                  | FIMAR<br>(Италия)     | 490x510x640                   | 928   |
| 692 | Тестораскатка для пиццы, вес порции от 210 до 700 г, диаметр 260-400 мм, 0,37 кВт, 220 В, вес нетто-44кг, брутто-53кг   | FI /42                  | FIMAR<br>(Италия)     | 590x510x760                   | 985   |
| 693 | Тестораскатка для пиццы, вес порции от 220 до 1400 г, диаметр 260-400 мм, 0,37 кВт, 220 В, вес нетто-45кг, брутто-54кг  | FIP42                   | FIMAR<br>(Италия)     | 590x510x700                   | 1 106 |
| 694 | Насадка-лапшерезка для тестораскаток SI, 2 мм, полезная длина резки 220 мм, 3,5кг   | TGP2                    | FIMAR<br>(Италия)     | 295x70x55                     | 232   |
| 695 | Насадка-лапшерезка для тестораскаток SI, 4 мм, полезная длина резки 220 мм, 3,5кг   | TGP4                    | FIMAR<br>(Италия)     | 295x70x55                     | 232   |
| 696 | Насадка-лапшерезка для тестораскаток SI, 6 мм, полезная длина резки 220 мм, 3,5кг   | TGP6                    | FIMAR<br>(Италия)     | 295x70x55                     | 232   |
| 697 | Тестораскаточная машина, реверсивная, настольная, с решеткой, размер пласта 500x800мм, толщина заготовки теста 0-38мм, 0.55кВт, 380В  | S5BM                    | Rollmatic<br>(Италия) | 1090x880x614                  | 4 131 |
| 698 | Тестораскаточная машина, настольная, лента размером 500x700, длина ролика 500мм, диаметр ролика 60мм, толщина заготовки теста 0-38мм, скорость ленты на выходе 25 м/мин, 0.55кВт, 380В (поддоны для муки являются дополнительной опцией и в комплектацию не входят) | SH50B/07                | Rollmatic<br>(Италия) | 1500(710)x880x<br>614(750)    | 4 969 |
| 699 | Тестораскаточная машина, настольная, лента размером 500x800, длина ролика 500мм, диаметр ролика 60мм, толщина заготовки теста 0-38мм, скорость ленты на выходе 25 м/мин, 0.55кВт, 380В (поддоны для муки являются дополнительной опцией и в комплектацию не входят) | SH50B/08                | Rollmatic<br>(Италия) | 1700(770)x880x<br>614(846)    | 5 004 |
| 700 | Тестораскаточная машина, напольная, лента размером 495x900/1200, длина ролика 600мм, диаметр ролика 60мм, толщина заготовки теста 0-38мм, скорость ленты на выходе 30м/мин, 0.75кВт, 380В (комплектуются центральным поддоном для муки)                             | SH500/09                | Rollmatic<br>(Италия) | 2250(610)x880x<br>1300(1660)  | 5 873 |
| 701 | Тестораскаточная машина, напольная, лента размером 595x1000, длина ролика 600мм, диаметр ролика 60мм, толщина заготовки теста 0-38мм, скорость ленты на выходе 25 м/мин, 0.55кВт, 380В (комплектуются центральным поддоном для муки)                                | SH600/10                | Rollmatic<br>(Италия) | 2455(640)x985x<br>1300(1760)  | 6 104 |
| 702 | Тестораскаточная машина, напольная, скорость раскатывания 31/15-50м/мин, конвейерная лента размером 600x950, максимальный зазор между валиками 48мм, диаметр валиков 71мм, 0.75кВт, 220В (комплектуются центральным поддоном для муки)                              | SH6002/95               | Rollmatic<br>(Италия) | 2385(710)x1020<br>x1220(1750) | 6 323 |
| 703 | Тестораскатка-лапшерезка ручная, нарезка лапши 1.5 и 6 мм, ширина ролика 150 мм, 2.5 кг   | ET-150                  | VIATTO                | 180x182x135                   | \$29  |
| 704 | Тестораскатка-лапшерезка ручная, нарезка лапши 1.5 и 6 мм, ширина ролика 180 мм, 2.7 кг   | ET-180                  | VIATTO                | 210x182x135                   | \$40  |
| 705 | <b>Пресс для пиццы</b>  |                         |                       |                               |       |
| 706 | Пресс для пиццы, диаметр пресса 400 мм, 0,55 кВт, 220 В, вес нетто - 120 кг, вес брутто - 130м кг   | SPZ 40                  | Sigma<br>(Италия)     | 570x670x770                   | 3 534 |