COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Тестомес спиральный Roal Bakery HS50A



Цена с НДС: 129 504 руб.

Артикул: **119446**

Под заказ

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	50
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	25
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	2.4
Ширина, мм	530
Глубина, мм	920
Высота, мм	920
Вес (без упаковки), кг	174
Вес (с упаковкой), кг	191.4

Тестомес спиральный Roal Bakery HS50A используется в специализированных магазинах, на предприятиях общественного питания и торговых точках для вымешивания дрожжевого теста и перемешивания различных продуктов питания. Модель оборудована усовершенствованной функциональностью, легким обслуживанием, упрощённой эксплуатацией и улучшенным дизайном.

Технические характеристики:

- Управление: механическое
- Ременная передача
- Таймер
- Реверс вращения дежи и спирали
- Специальная форма отсекателя для улучшения промеса теста
- Система отключения при поднятии решетки
- Повышенная отказоустройчивость
- Низкий уровень шума

- Объем в упаковке: 0,57 м3

- Скорость вращения: Насадка: 143/286 об./мин. / Дежа: 14/28 об./мин.

- Скорость вращения реверс: Насадка: 143 об./мин. / Дежа: 14 об./мин.

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