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 Sigma REDLINE 50 HD 380В



Цена с НДС: 732 641 руб.

Артикул: **510205**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	67
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	48
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	2.75
Ширина, мм	530
Глубина, мм	920
Высота, мм	1140
Вес (без упаковки), кг	215
Вес (с упаковкой), кг	250

Тестомес спиральный Sigma REDLINE 50 HD используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для замеса теста различной влажности. Модель оснащена электромеханическим управлением, 2 таймерами, электромагнитной спиралью, защитным рычагом и регулируемыми ножками. Материал корпуса - окрашенный металл, материал спирали, вала и ножек - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Производительность: 192 кг/час
- Максимальная загрузка муки: 30 кг
- Минимальное количество воды: 17 л
- 2 двигателя: для двухскоростной спирали и для дежи с инверсией
- Кнопка импульсов дежи
- Гидравлическая система, осуществляющая открытие и закрытие машины при съеме дежи
- Электромагнитная блокировка дежи во время замеса
- Электрический блок в водонепроницаемом шкафу с пневматической системой защиты против пыли

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