

Коммерческое предложение от 16.06.2026

Тестомес спиральный Sigma REDLINE 60 380B

Цена с НДС: 780 533 руб.

Артикул: **883640**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	81
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	58
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.9
Ширина, мм	590
Глубина, мм	950
Высота, мм	1140
Вес (без упаковки), кг	220
Вес (с упаковкой), кг	230

Спиральный тестомес [Sigma REDLINE 60](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса теста различной влажности. Форма спирали, соотношение ее диаметра с размером дежи вместе со скоростью вращения спирали и дежи обеспечивают наилучшее качество теста. Рабочие части и дежа тестомеса выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

Особенности:

- 2 двигателя (для спирали и дежи)
- Два таймера: слева - для одной скорости, справа - для двух
- Большой резерв мощности
- Большая защитная крышка

Дополнительные характеристики:

- Максимальный объем муки и других ингредиентов (кроме воды) в деже: 37кг
- Минимальное количество воды: 18 л

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