COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 19.11.2026

Тестомес спиральный Sigma REDLINE 60 380В

Цена с НДС: 870 362 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 сокрости, 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.