

Коммерческое предложение от 21.06.2026

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 отсекаателя для улучшения промеса теста
 - Система отключения при поднятии решетки
 - Повышенная отказоустойчивость
 - 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.