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 RS125A



Цена с НДС: 393 996 руб.

Артикул: **982527**

Под заказ

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	125
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	7.5
Ширина, мм	1360
Глубина, мм	820
Высота, мм	1310
Вес (без упаковки), кг	620
Вес (с упаковкой), кг	680

Тестомес спиральный Roal Bakery RS125A 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: цифровое
- Ременная передача
- Таймер
- Реверс вращения дежи и спирали
- Специальная форма отсекателя для улучшения промеса теста
- Система отключения при поднятии решетки
- Низкий уровень шума
- Скорость вращения месильного органа, об/мин: 143/286 об/мин. / 143 об/мин. (реверс)
- Скорость вращения дежи: 14/28 об/мин. / 14 об/мин. (реверс)

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