

Коммерческое предложение от 18.06.2026

Тестомес спиральный Sigma REDLINE 50 HD 380B

Цена с НДС: 677 346 руб.

Артикул: **510205**

Ожидается



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.