

## Коммерческое предложение от 07.04.2025

Наименование товара: Тестомес спиральный Roal Bakery RS80A

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes\\_spiralnyj\\_roal\\_bakery\\_rs80a](https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes_spiralnyj_roal_bakery_rs80a)



### Описание

Спиральный тестомес **Roal Bakery RS80A** используется на предприятиях общественного питания и торговли для замешивания дрожжевого теста и смешивания различных пищевых продуктов. Модель оснащена цифровой панелью управления, ременной передачей и таймером.

### **Особенности:**

- Реверс вращения дежи и спирали
- Специальная форма отсекателя для улучшения промеса теста
- Система отключения машины при поднятии решётки
- Низкий уровень шума

### **Дополнительные характеристики:**

- Скорость вращения:
  - Насадка: 143/286 об/мин.
  - Дежа: 14/28 об/мин.
- Скорость вращения реверс:
  - Насадка: 143 об/мин.

○ Дежа: 14 об/мин.

## **Характеристики**

Тип	спиральный
Объем дежи	80 л
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Вращение дежи	Да
Напряжение	380 В
Мощность	2,2/3,3 кВт
Ширина	1360 мм
Глубина	820 мм
Высота	1310 мм
Вес (без упаковки)	680 кг
Страна производства	Китай

---

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.