

Коммерческое предложение от 15.05.2024

Тестомес горизонтальный для крутого теста Roal Bakery RY15

Цена с НДС: 57 032 руб.

Артикул: **940926**

Под заказ



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	790
Глубина, мм	450
Высота, мм	820
Вес (без упаковки), кг	105
Вес (с упаковкой), кг	117

Тестомес спиральный [Roal Bakery RY15](#) 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:

- тип опрокидывания: ручной
- Тип дежи: опрокидываемая
- Скорость вращения месильного органа: 38 об/мин
- Объем в упаковке, м3: 0,33

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