

Тестомес спиральный Rosso RH-20A



(Цена со склада в г.Москва)

61 122 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес Rosso RH-20A профессиональное напольное оборудование для механизации процесса приготовления мягкого дрожжевого или пресного теста (не подходит для приготовления крутого теста). Аппарат устанавливается в заведениях общепита и на минипекарнях, в небольших кондитерских и булочных. Надежная конструкция и высокая производительность – основные преимущества модели. В процессе работы происходит одновременное вращение дежи и месильного органа, что в значительной степени повышает скорость и улучшает эффективность перемешивания. Характеристики: - Максимальная загрузка муки: 8 кг - 2 скорости месильного органа: 240/110 об/мин - 2 скорости вращения дежи: 20/10 об/мин - Мощность: 0,45 / 0,75 кВт

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	24503
Производитель	ROSSO
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	427x675x853
Гарантия, мес	6
Исполнение	с дежей
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	0,75
Объем дежи, л	20
Количество скоростей	2
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	окрашенная сталь
Производительность, кг/час	30
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	240
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	500x750x940
Вес нетто, кг	91
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	111
Статус в Москве	под заказ 3 дня
Стоимость доставки по Москве	700