

Тестомес спиральный Rosso RH-8



(Цена со склада в г.Москва)

32 741 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес Rosso RH-8 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: 3 кг - Скорость месильного органа: 159 об/мин

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	41253
Производитель	ROSSO
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	302x495x385
Гарантия, мес	18
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0.45
Объем дежи, л	8
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	159
Вес нетто, кг	36
Вес в упаковке, кг	43
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	380x520x500
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700