

Тестомес спиральный Rosso RH-20



(Цена со склада в г.Москва)

47 712 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес Rosso RH-20 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 - Скорость месильного органа: 207 об/мин - Скорость вращения дежи: 20 об/мин

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| Код товара | 20751 |
| Производитель | ROSSO |
| Страна производитель | Китай |
| Габариты, мм (ДхШхВ) | 427х675х853 |
| Гарантия, мес | 18 |
| Исполнение | Спиральный |
| Напряжение, в | 220 |
| Энергопотребление, кВт | 1,1 |
| Объем дежи, л | 20 |
| Количество скоростей | 1 |
| 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 | 207 |
| Вес нетто, кг | 86 |
| Вес в упаковке, кг | 108 |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 500х750х940 |
| Упаковка | гофрокороб на поддоне |
| Статус в Москве | в наличии |
| Стоимость доставки по Москве | 1000 |