

## Тестомес спиральный Rosso RH-20



(Цена со склада в г.Москва)

**50 636 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