

Тестомес спиральный Rosso RH-30



(Цена со склада в г.Москва)

54 038 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес Rosso RH-30 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: 12,5 кг - Скорость месильного органа: 207 об/мин - Скорость вращения дежи: 20 об/мин

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	24504
Производитель	ROSSO
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	432x725x886
Гарантия, мес	18
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,5
Объем дежи, л	30
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Производительность, кг/час	45
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	207
Вес нетто, кг	98
Вес в упаковке, кг	115
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	500x800x980
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000