

Тестомес спиральный Rosso RH-30A



(Цена со склада в г.Москва)

57 607 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес Rosso RH-30A 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 - 2 скорости месильного органа: 240/110 об/мин - 2 скорости вращения дежи: 20/10 об/мин - Мощность: 0,85 / 1,5 кВт

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	24505
Производитель	ROSSO
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	432x725x886
Гарантия, мес	18
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,5
Объем дежи, л	30
Количество скоростей	2
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	240
Вес нетто, кг	108
Вес в упаковке, кг	125
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	500x800x980
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000