

Тестомес спиральный Rosso RH-40A



(Цена со склада в г.Москва)

104 520 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес Rosso RH-40A 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: 16 кг - Скорость месильного органа: 250/125 об/мин - Скорость вращения дежи: 24/12 об/мин - Мощность: 1,5 / 2,4 кВт

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	24506
Производитель	ROSSO
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	490x754x1052
Гарантия, мес	6
Исполнение	с дежей
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	2,4
Объем дежи, л	40
Количество скоростей	2
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	окрашенная сталь
Производительность, кг/час	60
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	250
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	550x820x1120
Вес нетто, кг	137
Упаковка	деревянная обрешетка
Вес в упаковке, кг	158
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700