

Тестомес спиральный Rosso RH-40



(Цена со склада в г.Москва)

69 461 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес Rosso RH-40 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: 220 об/мин - Скорость вращения дежи: 22 об/мин

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	24508
Производитель	ROSSO
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	490x754x1052
Гарантия, мес	18
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	3
Объем дежи, л	40
Количество скоростей	1
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	220
Вес нетто, кг	134
Вес в упаковке, кг	155
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	550x820x1120
Упаковка	деревянная обрешетка
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000