

Тестомес спиральный Rosso RH-50A



(Цена со склада в г.Москва)

96 911 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес Rosso RH-50A 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: 20 кг - Скорость месильного органа: 240/120 об/мин - Скорость вращения дежи: 30/15 об/мин - Мощность: 1,5 / 2,4 кВт

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	24510
Производитель	ROSSO
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	532x800x1052
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	2,4
Объем дежи, л	50
Количество скоростей	2
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Производительность, кг/час	75
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	240
Вес нетто, кг	143
Вес в упаковке, кг	165
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	600x870x1120
Упаковка	деревянная обрешетка
Статус в Москве	под заказ 3 дня
Стоимость доставки по Москве	1000