

## Тестомес спиральный Rosso RH-10



(Цена со склада в г.Москва)

**42 325 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

### **ОПИСАНИЕ**

Спиральный тестомес Rosso RH-10 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: 4 кг - Скорость месильного органа: 160 об/мин

### **ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	24511
Производитель	ROSSO
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	315х630х600
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,65
Объем дежи, л	10
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Производительность, кг/час	20
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	160
Вес нетто, кг	58
Вес в упаковке, кг	69
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	380х680х670
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700