

**Тестомес спиральный Rosso  
RH-20AT**



(Цена со склада в г.Москва)

**73 343 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Спиральный тестомес Rosso RH-20AT 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. Модель оснащена защитным кожухом. Дежа выполнена из нержавеющей стали. В процессе работы происходит одновременное вращение дежи и месильного органа, что в значительной степени повышает скорость и улучшает эффективность перемешивания. Особенности: Коробка передач заполнена специальной смазкой. Степень водонепроницаемости: IPX1. Дополнительные характеристики: Скорость вращения месильного органа: 105 / 158 об/мин. Мощность: 0,85 / 1,1 кВт. Загрузка теста не более 8 кг.

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	29455
Производитель	ROSSO
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	395x705x753
Гарантия, мес	18
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,1
Объем дежи, л	20
Количество скоростей	2
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	подъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	105/158
Вес нетто, кг	137
Вес в упаковке, кг	157
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	800x450x790
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000