

**Тестомес спиральный Rosso
RH-30AT**



(Цена со склада в г.Москва)

91 991 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес Rosso RH-30AT 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: 1,5 / 2,4 кВт Загрузка теста не более 12 кг

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	29456
Производитель	ROSSO
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	445x795x773
Гарантия, мес	18
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	2,4
Объем дежи, л	30
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	152
Вес в упаковке, кг	174
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	840x490x790
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000