

Тестомес спиральный Rosso RH-20



(Цена со склада в г.Москва)

56 633 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес Rosso RH-20 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: 8 кг - Скорость месильного органа: 207 об/мин - Скорость вращения дежи: 20 об/мин

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	20751
Производитель	ROSSO
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	427х675х853
Гарантия, мес	6
Исполнение	с дежей
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,1
Объем дежи, л	20
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	окрашенная сталь
Производительность, кг/час	30
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	207
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	500х750х940
Вес нетто, кг	86
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	108
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700