

Тестомес спиральный Rosso RH-40A



(Цена со склада в г.Москва)

86 861 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес Rosso RH-40A 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: 16 кг - Скорость месильного органа: 250/125 об/мин - Скорость вращения дежи: 24/12 об/мин - Мощность: 1,5 / 2,4 кВт

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-----------------------------------|----------------------|
| Код товара | 24506 |
| Производитель | ROSSO |
| Страна производитель | Китай |
| Габариты, мм (ДхШхВ) | 490x754x1052 |
| Гарантия, мес | 18 |
| Исполнение | Спиральный |
| Напряжение, в | 380 |
| Энергопотребление, кВт | 2,4 |
| Объем дежи, л | 40 |
| Количество скоростей | 2 |
| Механизм крепления чаши | несъемная дежа |
| Механизм поднятия рабочего органа | неподъемная траверса |
| Вращение дежи | есть |
| Материал корпуса | Окрашенная сталь |
| Производительность, кг/час | 60 |
| Управление | электромеханическое |
| Скорость вращения привода, об/мин | 250 |
| Вес нетто, кг | 137 |
| Вес в упаковке, кг | 158 |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 550x820x1120 |
| Упаковка | деревянная обрешетка |
| Статус в Москве | под заказ |
| Стоимость доставки по Москве | 1000 |