

Тестомес спиральный Rosso RH-50



(Цена со склада в г.Москва)

92 684 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес Rosso RH-50 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: 20 кг - Скорость месильного органа: 220 об/мин - Скорость вращения дежи: 22 об/мин

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	24509
Производитель	ROSSO
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	532x800x1052
Гарантия, мес	18
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	3
Объем дежи, л	50
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Производительность, кг/час	75
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	220
Вес нетто, кг	140
Вес в упаковке, кг	162
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	600x870x1120
Упаковка	деревянная обрешетка
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000