

Коммерческое предложение от 23.01.2025

Тестомес спиральный Rosso RH-10

Цена с НДС: 53 609 руб.

Артикул: **482977**

Под заказ



| | |
|--------------------------|----------------------|
| Гарантия | 6 мес. |
| Страна-производитель | Китай |
| Объем дежи, л | 10 |
| Механизм крепления чаши | несъемная дежа |
| Механизм поднятия головы | неподъемная траверса |
| Загрузка теста, кг | 4 |
| Число скоростей | 1 |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 0.65 |
| Ширина, мм | 630 |
| Глубина, мм | 315 |
| Высота, мм | 600 |
| Вес (без упаковки), кг | 85 |
| Вес (с упаковкой), кг | 93.5 |

Спиральный тестомес [Rosso RH-10](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли для замешивания теста различной плотности, перемешивания соусов и начинок. Замешивание теста осуществляется одновременным вращением спирали и дежи. Модель оснащена защитным кожухом. Дежа выполнена из нержавеющей стали.

Особенности:

- Коробка передач заполнена специальной смазкой
- Степень водонепроницаемости: IPX1

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения: 160 об/мин.

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.