COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Тестомес спиральный Rosso RH-10



Цена с НДС: 44 319 руб.

Артикул: **482977**

Есть в наличии

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.