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-20A



Цена с НДС: 54 429 руб.

Артикул: **164076**

Есть в наличии

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	20
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	8
Число скоростей	2
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.1
Ширина, мм	427
Глубина, мм	675
Высота, мм	853
Вес (без упаковки), кг	90
Вес (с упаковкой), кг	99

Спиральный тестомес Rosso RH-20A 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:
  - Месильный орган: 240 / 110 об/мин.
  - Дежа: 20 / 10 об/мин.
- Мощность: 0,45 / 0,75 кВт

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