COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 11.11.2026

Тестомес спиральный Rosso RH-40



Цена с НДС: 71 487 руб.

Артикул: **997913**

Есть в наличии

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	40
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	16
Число скоростей	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.2
Ширина, мм	490
Глубина, мм	754
Высота, мм	1052
Вес (без упаковки), кг	104
Вес (с упаковкой), кг	114.4

Спиральный тестомес Rosso RH-40 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: 220 об/мин.
  - Дежа: 22 об/мин.

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