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-8

Цена с НДС: 35 774 руб.

Артикул: **880339**

Есть в наличии



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	8
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	3
Число скоростей	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.65
Ширина, мм	500
Глубина, мм	240
Высота, мм	500
Вес (без упаковки), кг	65
Вес (с упаковкой), кг	71.5

Спиральный тестомес Rosso RH-8 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: 156 об/мин.

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