

Коммерческое предложение от 09.01.2026**Тестомес спиральный Rosso RH-10****Цена с НДС: 42 337 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

Сpirальный 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.