

Коммерческое предложение от 21.04.2026

Тестомес спиральный Rosso RH-30

Цена с НДС: 52 380 руб.

Артикул: **872592**

Есть в наличии



| | |
|--------------------------|----------------------|
| Гарантия | 6 мес. |
| Страна-производитель | Китай |
| Объем дежи, л | 30 |
| Механизм крепления чаши | несъемная дежа |
| Механизм поднятия головы | неподъемная траверса |
| Загрузка теста, кг | 12.5 |
| Число скоростей | 1 |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 1.5 |
| Ширина, мм | 432 |
| Глубина, мм | 725 |
| Высота, мм | 886 |
| Вес (без упаковки), кг | 97 |
| Вес (с упаковкой), кг | 106.7 |

Спиральный тестомес [Rosso RH-30](#) 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: 207 об/мин.
 - Дежа: 20 об/мин.

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