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-20AT



Цена с НДС: 75 482 руб.

Артикул: **882219**

Есть в наличии

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	20
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Загрузка теста, кг	8
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.1
Ширина, мм	395
Глубина, мм	705
Высота, мм	753
Вес (без упаковки), кг	137
Вес (с упаковкой), кг	150.7

Спиральный тестомес Rosso RH-20AT 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: 105 / 158 об/мин.
- Мощность: 0,85 / 1,1 кВт

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