

Коммерческое предложение от 20.04.2026

Тестомес спиральный Rosso RH-40

Цена с НДС: 68 387 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.