

Коммерческое предложение от 01.06.2026

Тестомес спиральный Rosso RH-30

Цена с НДС: 50 341 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.