

## Коммерческое предложение от 14.05.2024

### Тестомес спиральный Rosso RH-20

**Цена с НДС: 52 610 руб.**

Артикул: **477133**

Есть в наличии



|                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| Гарантия                 | 6 мес.               |
| Страна-производитель     | Китай                |
| Объем дежи, л            | 20                   |
| Механизм крепления чаши  | несъемная дежа       |
| Механизм поднятия головы | неподъемная траверса |
| Загрузка теста, кг       | 8                    |
| Число скоростей          | 1                    |
| Подключение, В           | 220                  |
| Мощность, кВт            | 1.1                  |
| Ширина, мм               | 427                  |
| Глубина, мм              | 675                  |
| Высота, мм               | 853                  |
| Вес (без упаковки), кг   | 85                   |
| Вес (с упаковкой), кг    | 93.5                 |

Спиральный тестомес [Rosso RH-20](#) 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.