

Описание товара Тестомес спиральный Rosso RH-

10



Описание

Спиральный тестомес **Rosso RH□10** 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: 160 об/мин.

Характеристики

Напряжение	220 В
Мощность	0.65 кВт
Ширина	630 мм
Глубина	315 мм
Высота	600 мм
Вес (без упаковки)	69 кг
Вес (с упаковкой)	85 кг
Страна производства	Китай

Тип	спиральный
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста	4 кг
Объем дежи	10 л
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Старая цена	50866
Бренд	Rosso

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.