

Коммерческое предложение от 11.08.2026**Тестомес спиральный Rosso RH-20****Цена с НДС: 50 674 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.