COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 11.11.2026

Тестомес Rosso SB20



Цена с НДС: 104 081 руб.

Артикул: **833277**

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	3
Число скоростей	4
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.6
Ширина, мм	495
Глубина, мм	302
Высота, мм	385
Вес (без упаковки), кг	48
Вес (с упаковкой), кг	52

Тестомес Rosso SB20 используется на предприятиях общественного питания и торговли для замешивания теста различной плотности,перемешивания соусов и начинок. Модель оснащена уникальной конструкцией с двумя рычагами, которые имитируют движения рук, прозрачной крышкой и устойчивыми опорами.

Технические характеристики:

- Скорость вращения дежи: 5 об/мин
- Поддерживает тесто с содержанием влаги до 90%
- Обеспечивая равномерное и тщательное смешивание для всех типов теста
- Вводит больше воздуха в тесто, не повышая его температуру, в результате чего получаются более легкие дрожжевые изделия

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.