

Тестомес спиральный VIATTO
HS-20P 220В



(Цена со склада в г.Москва)

62 140 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Тестомесильная машина Viatto HS-20P предназначен для замеса дрожжевого теста на малых пекарнях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания. Характеристики: Максимальная загрузка муки: 8 кг Скорость месильного органа: 207 об/мин Несъемная вращающаяся дежа Скорость вращения дежи: 20 об/мин

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	31856
Производитель	VIATTO (Виатто)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	675x427x852
Гарантия, мес	12
Исполнение	с дежей
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,1
Объем дежи, л	20
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	окрашенная сталь
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	207
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	750x500x980
Вес нетто, кг	85
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	105
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700