

Миксер планетарный ВН-20 VIATTO



(Цена со склада в г.Москва)

56 754 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Миксер планетарный VIATTO ВН-20 используется для замешивания и взбивания кондитерских масс: кремов (белкового, заварного, масляного и т. д.), суфле, муссов; различных начинок, фарша и пюре; бисквитного, дрожжевого (с высокой влажностью — не менее 40%), блинного, заварного теста. Тип вращения месильного органа — планетарный (вращение осуществляется вокруг своей оси и вокруг оси дежи в разных направлениях). Особенности: В стандартную комплектацию входят венчик, лопатка, крюк, дежа. Все элементы, соприкасающиеся с продуктом, выполнены из нержавеющей стали, корпус — из окрашенного металла. Имеет ременную передачу, 3 скорости. Ручной подъем дежи. Максимальная загрузка теста при замешивании: 6 кг.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	2013
Производитель	VIATTO (Виатто)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	440x550x780
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,75
Способ установки	настольный
Объем дежи, л	20
Количество скоростей	3
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	нет
Материал корпуса	окрашенная сталь
Скорость вращения привода, об/мин	110/200/420
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	500x570x925
Вес нетто, кг	73
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	100
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700