

**Миксер планетарный ВН-40 VIATTO**



(Цена со склада в г.Москва)

**100 812 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Миксер планетарный VIATTO ВН-40 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: 12 кг.

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	2014
Производитель	VIATTO (Виатто)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	620х630х1011
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,1
Способ установки	Напольная
Объем дежи, л	40
Количество скоростей	3
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъёмная траверса
Вращение дежи	нет
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Скорость вращения привода, об/мин	80/160/288
Вес нетто, кг	160
Вес в упаковке, кг	170
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	680х630х1300
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000