

Миксер планетарный Viatto Mercury  
BH-30GL (220В)



(Цена со склада в г.Москва)

**51 938 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Миксер планетарный Viatto используется на профессиональной кухне для взбивания кремов, сливок, белков, замешивания теста. Миксер оснащен механизмом планетарного движения, когда венчик вращается по часовой стрелке, а рабочая часть совершает круговые движения против часовой стрелки. При таком движении вымешивание идет по всему объему чаши, и чашу не надо поворачивать.

Особенности: В серии Mercury используется прочный редуктор с медной шестерней, изготовленный по новейшей технологии (для моделей с объемом дежи 15, 20 и 30 л) Съёмная дежа надёжно удерживается с помощью прочного фиксатора. Комплектуется прочными насадками из нержавеющей стали: лопаткой, крюком для теста и венчиком, которые обеспечивают идеальное перемешивание ингредиентов. Прочный литой корпус из металла окрашен с использованием передовых технологий, что делает его долговечным и придает покрытию антибактериальный эффект. Характеристики: - Загрузка теста: 3,5 кг - 3 скорости: 105/180/408 об/мин - В комплекте 3 насадки (венчик, лопатка, крюк)

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	45739
Производитель	VIATTO (Виатто)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	545x485x865
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1.1
Способ установки	Напольная
Объем дежи, л	30
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	105/180/408
Вес нетто, кг	67
Вес в упаковке, кг	84
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	630x490x975
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000