

**Тестомес спиральный VIATTO
DH-20BTER 2V (220В)**



(Цена со склада в г.Москва)

61 496 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Тестомес VIATTO DH-20BTER 2V (220В) предназначен для замешивания различных видов теста. Отлично подходит для оснащения малых кондитерских и хлебопекарных предприятий, пиццерий, ресторанов, столовых и кафе.

Особенности:

- Мощный и тихий двигатель с регулируемой частотой и медной обмоткой
- Ременная передача обеспечивает эффективную работу тестомеса
- Цифровая панель управления и таймер
- Две скорости перемешивания
- Все детали соприкасающиеся с продуктами выполнены из нержавеющей стали
- Дежа из нержавеющей стали вращается синхронно с крюком
- Таймер
- Решетка из нержавеющей стали с защитным выключателем для безопасности
- Прочный и долговечный корпус из окрашенного металла

Дополнительные характеристики: Скорость дежи: 22/11 об/мин Скорость крюка: 220/110 об/мин

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	45787
Производитель	VIATTO (Виатто)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	668x409x854
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1.5
Объем дежи, л	20
Количество скоростей	2
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	220
Вес нетто, кг	96
Вес в упаковке, кг	112
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	740x490x960
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000