

**Тестомес спиральный VIATTO
DH-20B (220B)**



(Цена со склада в г.Москва)

49 040 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес VIATTO DH-20B (220B) используется для замеса различных типов теста в отелях, ресторанах и заведениях общественного питания.

Особенности: Класс защиты IPX1 Крюк для теста и дежа выполнены из нержавеющей стали Крюк и дежа вращаются синхронно, что увеличивает скорость смешивания и повышает эффективность работы Прочный литой корпус из металла окрашен с использованием передовых технологий, что делает его долговечным и придает покрытию антибактериальный эффект

Дополнительные характеристики:
Максимальная загрузка: 6 кг Частота: 50 Гц

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| Код товара | 45791 |
| Производитель | VIATTO (Виатто) |
| Страна производитель | Китай |
| Габариты, мм (ДхШхВ) | 675x427x853 |
| Гарантия, мес | 12 |
| Исполнение | Спиральный |
| 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 |
| Вес нетто, кг | 98 |
| Вес в упаковке, кг | 116 |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 740x495x955 |
| Упаковка | гофрокороб на поддоне |
| Статус в Москве | в наличии |
| Стоимость доставки по Москве | 1000 |