

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



(Цена со склада в г.Москва)

53 822 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес VIATTO DH-20B 2V (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: 8 кг Частота: 50 Гц
Скорость вращения месильного органа:
110/240 об/мин

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	45792
Производитель	VIATTO (Виатто)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	668x409x854
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1.1
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	110/240
Вес нетто, кг	105
Вес в упаковке, кг	121
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	740x495x955
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000