

**Тестомес спиральный VIATTO  
DH-30B (220B)**



(Цена со склада в г.Москва)

**52 798 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Спиральный тестомес VIATTO DH-30B (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: 12 кг Частота: 50 Гц

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	45797
Производитель	VIATTO (Виатто)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	725x432x886
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1.5
Объем дежи, л	30
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	107
Вес в упаковке, кг	125
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	790x495x985
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000