

**Тестомес спиральный VIATTO  
DH-30CLH 2V (380V)**



(Цена со склада в г.Москва)

**82 578 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Спиральный тестомес VIATTO DH-30CLH 2V (380V) используется для замеса различных типов теста в отелях, ресторанах и заведениях общественного питания. Удобная панель управления и таймер помогают хорошо планировать этапы выпечки. Особенности: Класс защиты IPX1 Таймер Крюк для теста и дежа выполнены из нержавеющей стали Крюк и дежа вращаются синхронно, что увеличивает скорость смешивания и повышает эффективность работы Прочный и долговечный корпус из окрашенного металла  
Дополнительные характеристики:  
Максимальная загрузка: 12 кг Частота: 50 Гц  
Скорость вращения месильного органа: 90/135 об/мин Скорость дежи: 9/13,5 об/мин

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	45808
Производитель	VIATTO (Виатто)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	802x445x760
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1.5
Объем дежи, л	30
Количество скоростей	2
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	подъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	90/135
Вес нетто, кг	133
Вес в упаковке, кг	152
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	880x520x910
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000