

**Тестомес спиральный VIATTO
HS-30C 2V (380В)**



(Цена со склада в г.Москва)

61 117 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес VIATTO HS-30C 2V (380В) используется для замеса различных типов теста в отелях, ресторанах и заведениях общественного питания. Удобная панель управления и таймер помогают хорошо планировать этапы выпечки.

Особенности: 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 В серии HS используется высококачественная цепная передача с высокой эффективностью
Дополнительные характеристики:
Максимальная загрузка: 12 кг Частота: 50 Гц
Скорость вращения месильного органа: 101/202 об/мин

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	45816
Производитель	VIATTO (Виатто)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	756x432x880
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1.5
Объем дежи, л	35
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	111/223
Вес нетто, кг	121
Вес в упаковке, кг	135
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	820x540x1020
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000