

Миксер планетарный ВН-30 VIATTO



(Цена со склада в г.Москва)

60 203 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Миксер планетарный VIATTO ВН-30 используется для замешивания и взбивания кондитерских масс: кремов (белкового, заварного, масляного и т. д.), суфле, муссов; различных начинок, фарша и пюре; бисквитного, дрожжевого (с высокой влажностью — не менее 40%), блинного, заварного теста. Тип вращения месильного органа — планетарный (вращение осуществляется вокруг своей оси и вокруг оси дежи в разных направлениях). Особенности: В стандартную комплектацию входят венчик, лопатка, крюк, дежа. Все элементы, соприкасающиеся с продуктом, выполнены из нержавеющей стали, корпус — из окрашенного металла. Ручной подъем дежи. Максимальная загрузка теста при замешивании: 7 кг.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	18443
Производитель	VIATTO (Виатто)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	545x440x882
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,1
Способ установки	На подставке
Объем дежи, л	30
Количество скоростей	3
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	нет
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Скорость вращения привода, об/мин	105/180/408
Вес нетто, кг	90
Вес в упаковке, кг	134
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	650x590x1050
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	венчик, лопатка, крюк
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000