

**Миксер планетарный VIATTO VA-
SM5GR**



(Цена со склада в г.Москва)

7 619 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Компактный планетарный миксер VIATTO VA-SM5GR предназначен для замеса теста жидкой и средней консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Корпус изготовлен из ABS пластика. Дежа с ручкой — из нержавеющей стали. Миксер оснащен защитной крышкой. Имеет 8 скоростей вращения насадки. Цвет корпуса — серебристый. Загрузка: при замесе теста - максимум 1.5 кг муки (рекомендуется соотношение муки и воды 5:3); при взбивании яиц: максимум 24 яйца, минимум 3 яйца.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	28592
Производитель	VIATTO (Виатто)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	271x346x312
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1
Способ установки	Настольная
Объем дежи, л	5
Количество скоростей	6
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	подъемная траверса
Вращение дежи	нет
Материал корпуса	Пластик
Вес нетто, кг	4.2
Вес в упаковке, кг	5
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	295x440x420
Упаковка	гофрокороб
Комплектация	крюк, лопатка, венчик
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700