

Тестомес спиральный VIATTO
HS-50P



(Цена со склада в г.Москва)

104 536 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Тестомесильная машина Viatto HS-50P предназначен для замеса дрожжевого теста на малых пекарнях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания.
Характеристики: Максимальная загрузка муки: 20 кг Скорость месильного органа: 220 об/мин Несъемная вращающаяся дежа Скорость вращения дежи: 22 об/мин

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	31472
Производитель	VIATTO (Виатто)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	800x532x1052
Гарантия, мес	12
Исполнение	с дежей
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2,2
Объем дежи, л	50
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	220
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	860x600x1190
Вес нетто, кг	120
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	138
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700