

Миксер планетарный VIATTO В-7Н



(Цена со склада в г.Москва)

25 009 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Планетарный миксер В-7Н VIATTO предназначен для замеса самых разнообразных сортов теста - для пиццы, хлеба, печенья, круассанов, рогаликов, заварного, бисквитного, песочного теста, безе, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок и т.п. Модель устанавливается на столе. Корпус покрыт стойкой к механическим воздействиям краской. Части, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами (дежа, лопатка, крюк, венчик) выполнены из нержавеющей стали. На крышке и на деже имеется предохранительный микровыключатель. Подъемная головная часть облегчает загрузку и выгрузку ингредиентов из чаши. Характеристики: Емкость дежи 7.5 литров Плавная регулировка скорости : 45-270 об/мин Рабочие органы (взбиватели): 1-решетчатый; 2-прутковый; 3-крючкообразный Загрузка при замешивании теста, кг: 1 Загрузка при взбивании, кг: 2

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	31475
Производитель	VIATTO (Виатто)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	400x250x410
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,325
Способ установки	Настольная
Объем дежи, л	7.5
Количество скоростей	плавная регулировка (вариатор)
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	подъемная траверса
Вращение дежи	нет
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Скорость вращения привода, об/мин	45-270
Вес нетто, кг	14,2
Вес в упаковке, кг	16
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	420x280x460
Упаковка	гофрокороб
Комплектация	дежа, венчик, лопатка, крюк
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700