

Тестомес спиральный VIATTO
HS-40P 220В



(Цена со склада в г.Москва)

95 703 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Тестомесильная машина Viatto HS-40P предназначен для замеса дрожжевого теста на малых пекарнях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания.

Характеристики: Максимальная загрузка муки: 16 кг
Несъемная вращающаяся дежа
Скорость вращения дежи: 22 об/мин

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	31476
Производитель	VIATTO (Виатто)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	754x490x1052
Гарантия, мес	12
Исполнение	с дежей
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2,2
Объем дежи, л	40
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	104
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	154
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700