

Миксер планетарный VIATTO B-10P



(Цена со склада в г.Москва)

43 122 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Миксер планетарный Viatto B-10P используется на профессиональной кухне для взбивания кремов, сливок, белков, замешивания теста. Миксер оснащен механизмом планетарного движения, когда венчик вращается по часовой стрелке, а рабочая часть совершает круговые движения против часовой стрелки. При таком движении вымешивание идет по всему объему чаши, и чашу не надо поворачивать. Характеристики: - Загрузка муки/теста: 1/2 кг - 3 скорости: 110/178/390 об/мин - В комплекте 3 насадки (венчик, лопатка, крюк).

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	31817
Производитель	VIATTO (Виатто)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	450x366x606
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,45
Способ установки	Настольная
Объем дежи, л	10
Используется с диском	0
Используется с ножевой решеткой	0
Количество скоростей	3
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	нет
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Вес нетто, кг	56
Вес в упаковке, кг	73
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	550x420x710
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000