

Тестомес спиральный VIATTO
HS-30P 220В



(Цена со склада в г.Москва)

64 106 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Тестомесильная машина Viatto HS-30P предназначен для замеса дрожжевого теста на малых пекарнях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания.

Характеристики: Максимальная загрузка муки: 12.5 кг Скорость месильного органа: 207 об/мин Несъемная вращающаяся дежа Скорость вращения дежи: 20 об/мин

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	31855
Производитель	VIATTO (Виатто)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	725x432x886
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,5
Объем дежи, л	30
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	207
Вес нетто, кг	97
Вес в упаковке, кг	111
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	800x460x870
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000