

Тестомес спиральный VIATTO  
HS-20P 220В



(Цена со склада в г.Москва)

**55 189 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Тестомесильная машина Viatto HS-20P предназначен для замеса дрожжевого теста на малых пекарнях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания.  
Характеристики: Максимальная загрузка муки: 8 кг  
Скорость месильного органа: 207 об/мин  
Несъемная вращающаяся дежа  
Скорость вращения дежи: 20 об/мин

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	31856
Производитель	VIATTO (Виатто)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	675x427x852
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,1
Объем дежи, л	20
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	85
Вес в упаковке, кг	105
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	750x500x980
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000