

Тестомес спиральный VIATTO
HS-80P



(Цена со склада в г.Москва)

267 126 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Тестомесильная машина Viatto HS-80P используется в пекарнях, кондитерских цехах, а также на предприятиях общественного питания и торговли для замеса дрожжевого теста.

Дополнительные характеристики: Скорость вращения: Месильный орган: 120 / 240 об/мин. Дежа: 15 / 30 об/мин. Потребляемая мощность: 1,5 / 2,4 кВт

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	31857
Производитель	VIATTO (Виатто)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	800x532x1052
Гарантия, мес	12
Исполнение	с дежей
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	2,4
Объем дежи, л	70
Количество скоростей	2
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	240
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	920x580x1142
Вес нетто, кг	220
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	253
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700