

Миксер планетарный Viatto Mercury
ВН-40ВW (380В)



(Цена со склада в г.Москва)

98 599 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Миксер планетарный Viatto Mercury ВН-40ВW (380В) 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. Особенности: В серии планетарных миксеров Mercury с объемом дежи от 40 л и больше используется классический ременной привод для обеспечения высокой производительности под большой нагрузкой. Съёмная дежа надёжно удерживается с помощью прочного фиксатора. Комплектуется прочными насадками из нержавеющей стали: лопаткой, крюком для теста и венчиком, которые обеспечивают идеальное перемешивание ингредиентов. Прочный литой корпус из металла окрашен с использованием передовых технологий, что делает его долговечным и придает покрытию антибактериальный эффект. Характеристики: - Загрузка теста: 4.5 кг - 3 скорости: 80/160/310 об/мин - В комплекте 3 насадки (венчик, лопатка, крюк)

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	45769
Производитель	VIATTO (Виатто)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	630x652x1011
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1.5
Способ установки	Напольная
Объем дежи, л	40
Количество скоростей	3
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъёмная траверса
Вращение дежи	нет
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Скорость вращения привода, об/мин	80/160/310
Вес нетто, кг	130
Вес в упаковке, кг	151
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	730x740x1135
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000