

Тестомес спиральный VIATTO
DH-40B (220В)



(Цена со склада в г.Москва)

80 872 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес VIATTO DH-40B (220В) используется для замеса различных типов теста в отелях, ресторанах и заведениях общественного питания.

Особенности: Класс защиты IPX1 Крюк для теста и дежа выполнены из нержавеющей стали Крюк и дежа вращаются синхронно, что увеличивает скорость смешивания и повышает эффективность работы Прочный литой корпус из металла окрашен с использованием передовых технологий, что делает его долговечным и придает покрытию антибактериальный эффект

Дополнительные характеристики:
Максимальная загрузка: 15 кг Частота: 50 Гц

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	45803
Производитель	VIATTO (Виатто)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	754x490x1040
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2.2
Объем дежи, л	40
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	220
Вес нетто, кг	134
Вес в упаковке, кг	155
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	870x580x1180
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000