

Тестомес спиральный VIATTO  
DH-40B 2V (380V)



(Цена со склада в г.Москва)

**83 165 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Спиральный тестомес VIATTO DH-40B 2V (380V) 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: 16 кг Частота: 50 Гц  
Скорость вращения месильного органа:  
125/250 об/мин

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	45804
Производитель	VIATTO (Виатто)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	754x490x1040
Гарантия, мес	12
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	2.4
Объем дежи, л	40
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	125/250
Вес нетто, кг	140
Вес в упаковке, кг	164
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	870x580x1180
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000