

**Тестомес спиральный VIATTO
HS-40C 2V (380В)**



(Цена со склада в г.Москва)

86 516 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Спиральный тестомес VIATTO HS-40C 2V (380В) используется для замеса различных типов теста в отелях, ресторанах и заведениях общественного питания. Удобная панель управления и таймер помогают хорошо планировать этапы выпечки. Особенности: 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: 101/202 об/мин

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| Код товара | 45812 |
| Производитель | VIATTO (Виатто) |
| Страна производитель | Китай |
| Габариты, мм (ДхШхВ) | 787x480x925 |
| 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 | 111/223 |
| Вес нетто, кг | 140 |
| Вес в упаковке, кг | 161 |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 870x580x1120 |
| Упаковка | гофрокороб на поддоне |
| Статус в Москве | в наличии |
| Стоимость доставки по Москве | 1000 |