

Тестомес спиральный VIATTO
HS-30P 220В



(Цена со склада в г.Москва)

60 755 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Тестомесильная машина Viatto HS-30P предназначен для замеса дрожжевого теста на малых пекарнях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания.
Характеристики: Максимальная загрузка муки: 12.5 кг Скорость месильного органа: 207 об/мин Несъемная вращающаяся дежа Скорость вращения дежи: 20 об/мин

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	31855
Производитель	VIATTO (Виатто)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	725x432x886
Гарантия, мес	12
Исполнение	с дежей
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,5
Объем дежи, л	30
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	207
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	800x460x870
Вес нетто, кг	97
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	111
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700