COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Тестомес спиральный Viatto Commercial DH-20B (220В)



Цена с НДС: 54 494 руб.

Артикул: **244514**

Есть в наличии

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	6
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	6
Число скоростей	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.1
Ширина, мм	427
Глубина, мм	675
Высота, мм	853
Вес (без упаковки), кг	98
Вес (с упаковкой), кг	116

Спиральный тестомес Viatto Commercial DH-20B используется для замеса теста с различной консистенцией на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Материал дежи и защитной решетки - высококачественная нержавеющая сталь, материал корпуса - окрашенная сталь.

В комплекте встроенная дежа большого объема, спиральный крюк и защитная решетка рабочей зоны.

Технические характеристики:

- Скорость вращения: 270 об/мин
- Режим работы: одновременное вращение крюка и дежи
- Тип привода: ременный
- Габариты в упаковке: 480x730x940 мм
- Технология одновременного вращения месильного крюка и самой дежи обеспечивает максимальную однородность массы, насыщая тесто кислородом и исключая непромешанные участки
- Ременный привод гарантирует мягкий, относительно тихий ход оборудования и снижает ударные нагрузки на двигатель, что существенно продлевает общий срок службы узлов

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.