COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

## Коммерческое предложение от 19.11.2026

# Тестомес спиральный Viatto Commercial DH-50B 2V (380В)

**Цена с НДС: 95 747 руб.**

Артикул: **725209**

**Есть в наличии**



| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 6 мес. |
| **Страна-производитель** | Китай |
| **Объем дежи, л** | 50 |
| **Механизм крепления чаши** | несъемная дежа |
| **Механизм поднятия головы** | неподъемная траверса |
| **Загрузка теста, кг** | 20 |
| **Число скоростей** | 2 |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 2.4 |
| **Ширина, мм** | 520 |
| **Глубина, мм** | 794 |
| **Высота, мм** | 1033 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 144 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 169 |

Спиральный тестомес Viatto Commercial DH-50B 2V 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: 120 и 240 об/мин
- Режим работы: одновременное вращение крюка и дежи
- Тип привода: ременный
- Габариты в упаковке: 570x860x1140 мм
- Наличие двух скоростей позволяет гибко настраивать технологический процесс, переходя от бережного смешивания ингредиентов на первой скорости к интенсивному замесу на второй
- Синхронный интенсивный замес: технология одновременного вращения месильного крюка и чаши обеспечивает максимальную однородность массы по всему объему, полностью исключая появление комков и сухих остатков муки
- Максимальная выносливость: ременный привод эффективно амортизирует вибрации при пиковых нагрузках на плотном тесте, гарантируя мягкий ход

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