COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 20.11.2026

Тестомес спиральный Viatto Commercial DH-30B (220В)



Цена с НДС: 59 045 руб.

Артикул: **998166**

Ожидается

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	30
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	12
Число скоростей	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.1
Ширина, мм	432
Глубина, мм	725
Высота, мм	886
Вес (без упаковки), кг	107
Вес (с упаковкой), кг	125

Спиральный тестомес Viatto Commercial DH-30B 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: 207 об/мин
- Режим работы: одновременное вращение крюка и дежи
- Тип привода: ременный
- Габариты в упаковке: 480x780x990 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.