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-20B 2V (220В)



Цена с НДС: 56 306 руб.

Артикул: **386093**

Ожидается

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	20
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	8
Число скоростей	2
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.1
Ширина, мм	409
Глубина, мм	668
Высота, мм	854
Вес (без упаковки), кг	105
Вес (с упаковкой), кг	121

Спиральный тестомес Viatto Commercial DH-20B 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: 110 и 240 об/мин
- Режим работы: одновременное вращение крюка и дежи
- Тип привода: ременный
- Габариты в упаковке: 490x730x950 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.