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-30BTER 2V (220В)



Цена с НДС: 72 563 руб.

Артикул: **737268**

Под заказ

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	2
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.2
Ширина, мм	432
Глубина, мм	718
Высота, мм	888
Вес (без упаковки), кг	106
Вес (с упаковкой), кг	126

Спиральный тестомес Viatto Commercial DH-30BTER 2V используется для замеса теста с различной консистенцией на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электронным управлением и таймером. 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: 220 об/мин
- Режим работы: одновременное вращение крюка и дежи
- Габариты в упаковке: 785x500x980 мм
- Высокая производительность
- Цифровая панель позволяет с высокой точностью задавать рабочие параметры, обеспечивая строгое соблюдение рецептуры и простоту контроля за технологическим процессом
- Встроенный таймер обеспечивает точный контроль времени замеса
- Наличие двух скоростей в сочетании с технологией одновременного вращения крюка и чаши позволяет идеально настраивать процесс

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.