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-20BTER 2V (220В)



Цена с НДС: 64 925 руб.

Артикул: **942972**

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	1.5
Ширина, мм	409
Глубина, мм	668
Высота, мм	854
Вес (без упаковки), кг	96
Вес (с упаковкой), кг	112

Спиральный тестомес Viatto Commercial DH-20BTER 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:740x490x960 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.