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 HS-40C 2V (380В)



Цена с НДС: 93 647 руб.

Артикул: **597025**

Ожидается

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	40
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	16
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	2.4
Ширина, мм	480
Глубина, мм	787
Высота, мм	925
Вес (без упаковки), кг	140
Вес (с упаковкой), кг	161

Спиральный тестомес Viatto Commercial HS-40C 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 оптимального объема, спиральный крюк и защитная решетка рабочей зоны.

Технические характеристики:

- Скорость вращения: 101 и 202 об/мин
- Режим работы: одновременное вращение крюка и дежи
- Габариты в упаковке: 860x570x1080 мм
- Наличие двух скоростей позволяет точно контролировать процесс для бережного смешивания ингредиентов и интенсивного вымешивания и насыщения теста кислородом
- Технология одновременного вращения спирального крюка и чаши обеспечивает идеальную однородность массы по всему объему дежи
- Высокая производительность: вместительная дежа позволяет перерабатывать внушительные объемы продукции за один рабочий цикл
- Промышленная выносливость: трехфазное подключение гарантирует стабильную крутящую силу, высокую отказоустойчивость и долговечность приводных механизмов под постоянной нагрузкой

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