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 HS-40AP 380В

Цена с НДС: 66 143 руб.

Артикул: **789349**

Есть в наличии



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	490
Глубина, мм	754
Высота, мм	1052
Вес (без упаковки), кг	160
Вес (с упаковкой), кг	170

Спиральный тестомес Viatto Commercial HS-40AP 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.

Технические характеристики:

- Скорости месильного органа: 125 и 250 об/мин
- Скорости дежи: 12 и 24 об/мин
- Режим работы: одновременное вращение крюка и дежи
- Габариты в упаковке: 570x770x1170 мм
- Две скорости месильного органа и дежи: позволяют настраивать интенсивность замеса под разные виды теста
- Спиральный принцип замеса: обеспечивает равномерную и бережную обработку без перегрева клейковины
- Несъемная вращающаяся дежа: гарантирует стабильный результат при работе с разными объемами загрузки

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