

Планетарные миксеры VA-SM1000

Модель	Характеристики	Изображение
VA-SM1000B	Миксер планетарный VA-SM1000B – компактная и мощная настольная модель для небольших кондитерских, пекарен, заведений общественного питания. Миксер имеет плавную регулировку скорости: 45 – 200 об/мин. Оснащен таймером с ЖК-дисплеем. Максимальная загрузка: - сливок – 250 мл, - яичных белков – 12 шт, - теста – 1,5 кг. Корпус изготовлен из литого алюминия и окрашен в матовый черный цвет. Дежа из нержавеющей стали имеет ручку. Предусмотрена защитная крышка из прозрачного пластика. В комплекте 3 насадки (крюк, лопатка, венчик) Объем дежи: 4,8 л Механизм поднятия головы: подъемная траверса Тип крепления дежи: съемная Скорость вращения: 200 об/мин Цвет: черный Напряжение: 220 В Мощность: 1 кВт Размеры: 408x220x360 мм Вес: 8,88	
VA-SM1000W	Миксер планетарный VIATTO VA-SM1000W – компактная и мощная настольная модель для небольших кондитерских, пекарен, заведений общественного питания. Миксер имеет плавную регулировку скорости: 45 – 200 об/мин. Оснащен таймером с ЖК-дисплеем. Максимальная загрузка: - сливок – 250 мл, - яичных белков – 12 шт, - теста – 1,5 кг. Корпус изготовлен из литого алюминия и окрашен в жемчужно-белый цвет. Дежа из нержавеющей стали имеет ручку. Предусмотрена защитная крышка из прозрачного пластика. В комплекте 3 насадки (крюк, лопатка, венчик) Объем дежи: 4,8 л Механизм поднятия головы: подъемная траверса Тип крепления дежи: съемная Скорость вращения: 200 об/мин Цвет: белый Напряжение: 220 В Мощность: 1 кВт Размеры: 408x220x360 мм Вес: 8,88	

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

VA-SM1000GR	Миксер планетарный VIATTO VA-SM1000GR – компактная и мощная настольная модель для небольших кондитерских, пекарен, заведений общественного питания. Миксер имеет плавную регулировку скорости: 45 – 200 об/мин. Оснащен таймером с ЖК-дисплеем. Максимальная загрузка: - сливок – 250 мл, - яичных белков – 12 шт, - теста – 1,5 кг. Корпус изготовлен из литого алюминия и окрашен в серый цвет. Дежа из нержавеющей стали имеет ручку. Предусмотрена защитная крышка из прозрачного пластика. В комплекте 3 насадки (крюк, лопатка, венчик) Объем дежи: 4,8 л Механизм поднятия головы: подъемная траверса Тип крепления дежи: съемная Скорость вращения: 200 об/мин Цвет: серый Напряжение: 220 В Мощность: 1 кВт Размеры: 408x220x360 мм Вес: 8,88	
VA-SM1002B	Миксер планетарный VIATTO VA-SM1002B – компактная и мощная настольная модель для небольших кондитерских, пекарен, заведений общественного питания. Миксер имеет плавную регулировку скорости: 45 – 200 об/мин. Оснащен таймером с ЖК-дисплеем. Максимальная загрузка: - сливок – 250 мл, - яичных белков – 12 шт, - теста – 1,5 кг. Корпус изготовлен из литого алюминия и окрашен в матовый черный цвет. Дежа из нержавеющей стали имеет по бокам две ручки. Предусмотрена защитная крышка из прозрачного пластика. В комплекте 3 насадки (крюк, лопатка, венчик) Объем дежи: 4,8 л Механизм поднятия головы: подъемная траверса Тип крепления дежи: съемная Скорость вращения: 200 об/мин Цвет: черный Напряжение: 220 В Мощность: 1 кВт Размеры: 408x220x360 мм Вес: 8,94	

VA-SM1002W	Миксер планетарный VIATTO VA-SM1002W – компактная и мощная настольная модель для небольших кондитерских, пекарен, заведений общественного питания. Миксер имеет плавную регулировку скорости: 45 – 200 об/мин. Оснащен таймером с ЖК-дисплеем. Максимальная загрузка: - сливок – 250 мл, - яичных белков – 12 шт, - теста – 1,5 кг. Корпус изготовлен из литого алюминия и окрашен в жемчужно-белый цвет. Дежа из нержавеющей стали имеет по бокам две ручки. Предусмотрена защитная крышка из прозрачного пластика. В комплекте 3 насадки (крюк, лопатка, венчик) Объем дежи: 4,8 л Механизм поднятия головы: подъемная траверса Тип крепления дежи: съемная Скорость вращения: 200 об/мин Цвет: белый Напряжение: 220 В Мощность: 1 кВт Размеры: 408x220x360 мм Вес: 8,94	
VA-SM1002GR	Миксер планетарный VIATTO VA-SM1002GR – компактная и мощная настольная модель для небольших кондитерских, пекарен, заведений общественного питания. Миксер имеет плавную регулировку скорости: 45 – 200 об/мин. Оснащен таймером с ЖК-дисплеем. Максимальная загрузка: - сливок – 250 мл, - яичных белков – 12 шт, - теста – 1,5 кг. Корпус изготовлен из литого алюминия и окрашен в серый цвет. Дежа из нержавеющей стали имеет по бокам две ручки. Предусмотрена защитная крышка из прозрачного пластика. В комплекте 3 насадки (крюк, лопатка, венчик) Объем дежи: 4,8 л Механизм поднятия головы: подъемная траверса Тип крепления дежи: съемная Скорость вращения: 200 об/мин Цвет: серый Напряжение: 220 В Мощность: 1 кВт Размеры: 408x220x360 мм Вес: 8,94	

VA-SM1005B	Миксер планетарный VA-SM1005B – компактная и мощная настольная модель для небольших кондитерских, пекарен, заведений общественного питания. Миксер имеет плавную регулировку скорости: 45 – 200 об/мин. Оснащен таймером с ЖК-дисплеем, световым LED-индикатором. Максимальная загрузка: - сливок – 250 мл, - яичных белков – 12 шт, - теста – 1,5 кг. Корпус изготовлен из литого алюминия и окрашен в матовый черный цвет. Дежа из нержавеющей стали имеет ручку. Предусмотрена защитная крышка из прозрачного пластика. В комплекте 3 насадки (крюк, лопатка, венчик) Объем дежи: 4,8 л Механизм поднятия головы: подъемная траверса Тип крепления дежи: съёмная Скорость вращения: 200 об/мин Цвет: черный Напряжение: 220 В Мощность: 1 кВт Размеры: 408x220x380 мм Вес: 9 кг	
VA-SM1005GR	Миксер планетарный VIATTO VA-SM1005GR – компактная и мощная настольная модель для небольших кондитерских, пекарен, заведений общественного питания. Миксер имеет плавную регулировку скорости: 45 – 200 об/мин. Оснащен таймером с ЖК-дисплеем, световым LED-индикатором. Максимальная загрузка: - сливок – 250 мл, - яичных белков – 12 шт, - теста – 1,5 кг. Корпус изготовлен из литого алюминия и окрашен в серый цвет. Дежа из нержавеющей стали имеет по бокам две ручки. Предусмотрена защитная крышка из прозрачного пластика. В комплекте 3 насадки (крюк, лопатка, венчик) Объем дежи: 4,8 л Механизм поднятия головы: подъемная траверса Тип крепления дежи: съёмная Скорость вращения: 200 об/мин Цвет: серый Напряжение: 220 В Мощность: 1 кВт Размеры: 408x220x380 мм Вес: 9 кг	

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93