

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

<https://viatto.nt-rt.ru/> || vtt@nt-rt.ru

ТЕСТОМЕСЫ VIATTO



ТЕСТОМЕС VIATTO HS-20P



Спиральный тестомес HS-20P предназначен для замеса дрожжевого теста на малых пекарнях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания. Максимальная загрузка муки 8 кг. Цвет корпуса: серый металлик.

Основные характеристики:

Бренд	VIATTO
Страна	Китай
Артикул	HS-20P 220B
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	1.1
Вес, кг	85
Длина, мм	675
Ширина, мм	427
Высота, мм	853
Объем дежи, л	20
Скорость вращения дежи, об/мин	20
Скорость вращения месильного органа, об/мин	207
Тип крепления дежи	несъемная, вращающаяся
Размеры в упаковке (дл.), мм	750
Размеры в упаковке (шир.), мм	500
Размеры в упаковке (выс.), мм	980
Вес в упаковке, кг	105

ТЕСТОМЕС VIATTO DH-20B



Тестомес спиральный VIATTO DH-20B предназначен для замеса различных сортов теста на предприятиях общественного питания, кондитерских и хлебопекарных предприятиях. В процессе работы происходит одновременное вращение дежи и месильного органа, что в значительной степени повышает скорость и улучшает эффективность перемешивания. Тестомес DH-20B - односкоростной. Скорость вращения месильного органа: 207 об/мин. Скорость вращения дежи: 20 об/мин. Объем дежи: 20 л. Максимальная загрузка муки: 6 кг.

Основные характеристики:

Бренд	VIATTO
Страна	Китай
Артикул	DH-20B
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	1.1
Вес, кг	78
Длина, мм	675
Ширина, мм	427
Высота, мм	853
Загрузка, кг	6
Объем дежи, л	20
Скорость вращения дежи, об/мин	20
Скорость вращения месильного органа, об/мин	207
Тип крепления дежи	несъемная, вращающаяся
Размеры в упаковке (дл.), мм	725
Размеры в упаковке (шир.), мм	435
Размеры в упаковке (выс.), мм	910
Вес в упаковке, кг	98

ТЕСТОМЕС VIATTO HS-50AP



Спиральный тестомес HS-50AP предназначен для замеса дрожжевого теста на малых пекарнях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания. Максимальная загрузка муки 20 кг, 2 скорости месильного органа 120/240 об/мин., 2 скорости дежи 15/30 об/мин. Цвет корпуса: серый металлик.

Основные характеристики:

Бренд	VIATTO
Страна	Китай
Артикул	HS-50AP 380B
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	2.4
Вес, кг	185
Длина, мм	800
Ширина, мм	532
Высота, мм	1052
Объем дежи, л	50
Скорость вращения дежи, об/мин	30
Скорость вращения месильного органа, об/мин	240
Тип крепления дежи	несъемная, вращающаяся
Размеры в упаковке (дл.), мм	860
Размеры в упаковке (шир.), мм	600
Размеры в упаковке (выс.), мм	1190
Вес в упаковке, кг	195

ТЕСТОМЕС VIATTO DH-30B



Тестомес спиральный VIATTO DH-30B предназначен для замеса различных сортов теста на предприятиях общественного питания, кондитерских и хлебопекарных предприятиях. В процессе работы происходит одновременное вращение дежи и месильного органа, что в значительной степени повышает скорость и улучшает эффективность перемешивания. Тестомес DH-30B - односкоростной. Скорость вращения месильного органа: 207 об/мин. Скорость вращения дежи: 20 об/мин. Объем дежи: 30 л. Максимальная загрузка муки: 12,5кг.

Основные характеристики:

Бренд	VIATTO
Страна	Китай
Артикул	DH-30B
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	1.5
Вес, кг	84
Длина, мм	725
Ширина, мм	432
Высота, мм	886
Загрузка, кг	12
Объем дежи, л	30
Скорость вращения дежи, об/мин	20
Скорость вращения месильного органа, об/мин	207
Тип крепления дежи	несъемная, вращающаяся
Размеры в упаковке (дл.), мм	795
Размеры в упаковке (шир.), мм	480
Размеры в упаковке (выс.), мм	950
Вес в упаковке, кг	119

ТЕСТОМЕС VIATTO HS-30P



Спиральный тестомес HS-30P предназначен для замеса дрожжевого теста на малых пекарнях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания. Максимальная загрузка муки 12,5 кг, 1 скорость месильного органа 207 об/мин. Цвет корпуса: серый металл.

Основные характеристики:

Бренд	VIATTO
Страна	Китай
Артикул	HS-30P 220B
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	1.5
Вес, кг	97
Длина, мм	725
Ширина, мм	432
Высота, мм	886
Объем дежи, л	30
Скорость вращения дежи, об/мин	20
Скорость вращения месильного органа, об/мин	207
Тип крепления дежи	несъемная,
Размеры в упаковке (дл.), мм	800
Размеры в упаковке (шир.), мм	460
Размеры в упаковке (выс.), мм	870
Вес в упаковке, кг	102

ТЕСТОМЕС VIATTO HS-80P



Спиральный тестомес HS-80P предназначен для замеса дрожжевого теста на малых пекарнях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания. Макс. загрузка муки 35 кг, 2 скорости месильного органа 120/240 об/мин., 2 скорости дежи 15/30 об/мин. Мощность 1,5/2,4 кВт.

Основные характеристики:

Бренд	VIATTO
Страна	Китай
Артикул	HS-80P 380B
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	2.4
Вес, кг	220
Длина, мм	920
Ширина, мм	580
Высота, мм	1142
Объем дежи, л	70
Скорость вращения дежи, об/мин	30
Скорость вращения месильного органа, об/мин	240
Тип крепления дежи	несъемная, вращающаяся
Размеры в упаковке (дл.), мм	1010
Размеры в упаковке (шир.), мм	660
Размеры в упаковке (выс.), мм	1250
Вес в упаковке, кг	236

ТЕСТОМЕС VIATTO HS-30AP



Спиральный тестомес предназначен для замеса дрожжевого теста на малых пекарнях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания. Макс.загрузка муки 12,5 кг, 2 скорости месильного органа 125/250 об/мин., 2 скорости дежи 10/20 об/мин. Цвет серый металл.

Основные характеристики:

Бренд	VIATTO
Страна	Китай
Артикул	HS-30AP 380B
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	1.5
Вес, кг	106
Длина, мм	725
Ширина, мм	432
Высота, мм	886
Загрузка, кг	12
Объем дежи, л	30
Скорость вращения дежи, об/мин	20
Скорость вращения месильного органа, об/мин	250
Тип крепления дежи	несъемная, вращающаяся
Размеры в упаковке (дл.), мм	800
Размеры в упаковке (шир.), мм	520
Размеры в упаковке (выс.), мм	1020
Вес в упаковке, кг	123

ТЕСТОМЕС VIATTO HWH-15B CE



Горизонтальный тестомес HWH-15B CE VIATTO by Pyhl предназначен для высококачественного замеса пшеничного, ржано-пшеничного, кондитерского и другого теста (дрожжевого, бездрожжевого, крутого, бараночного, для пельменей, чебуреков, кондитерских изделий), кондитерских масс, колбасного фарша и т. д. Опрокидывающаяся дежа. Z-образные месильные лопасти.

Основные характеристики:

Бренд	VIATTO
Страна	Китай
Артикул	HWH-15B CE
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	1.1
Вес, кг	80
Длина, мм	640
Ширина, мм	490
Высота, мм	820
Загрузка, кг	15
Объем дежи, л	40
Тип крепления дежи	фиксирован
Размеры в упаковке (дл.), мм	720
Размеры в упаковке (шир.), мм	570
Размеры в упаковке (выс.), мм	910
Вес в упаковке, кг	112

ТЕСТОМЕС VIATTO DH-30B-A



Тестомес спиральный VIATTO DH-30B-A предназначен для замеса различных сортов теста на предприятиях общественного питания, кондитерских и хлебопекарных предприятиях. В процессе работы происходит одновременное вращение дежи и месильного органа, что в значительной степени повышает скорость и улучшает эффективность перемешивания. Тестомес DH-30B-A - двухскоростной. Скорости вращения месильного органа: 250/125 об/мин. Скорости вращения дежи: 20/10 об/мин. Объем дежи: 30 л. Максимальная загрузка муки: 12,5кг.

Основные характеристики:

Бренд	VIATTO
Страна	Китай
Артикул	DH-30B-A
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	1.5
Вес, кг	94
Длина, мм	725
Ширина, мм	432
Высота, мм	886
Загрузка, кг	12
Объем дежи, л	30
Скорость вращения дежи, об/мин	20
Скорость вращения месильного органа, об/мин	250
Тип крепления дежи	несъемная, вращающаяся
Размеры в упаковке (дл.), мм	795
Размеры в упаковке (шир.), мм	480
Размеры в упаковке (выс.), мм	950
Вес в упаковке, кг	119

ТЕСТОМЕС VIATTO HS-40P



Спиральный тестомес HS-40P предназначен для замеса дрожжевого теста на малых пекарнях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания. Макс.загрузка муки 16 кг. Цвет корпуса: серый металлик.

Основные характеристики:

Бренд	VIATTO
Страна	Китай
Артикул	HS-40P 220B
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	2.2
Вес, кг	104
Длина, мм	754
Ширина, мм	490
Высота, мм	1052
Объем дежи, л	40
Скорость вращения дежи, об/мин	22
Скорость вращения месильного органа, об/мин	220
Тип крепления дежи	несъемная, вращающаяся
Размеры в упаковке (дл.), мм	860
Размеры в упаковке (шир.), мм	600
Размеры в упаковке (выс.), мм	1190
Вес в упаковке, кг	154

ТЕСТОМЕС VIATTO HS-50P



Спиральный тестомес HS-50P предназначен для замеса дрожжевого теста на малых пекарнях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания. Максимальная загрузка муки 20 кг, 1 скорость. Цвет корпуса: серый металлик.

Основные характеристики:

Бренд	VIATTO
Страна	Китай
Артикул	HS-50P 220B
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	2.2
Вес, кг	120
Длина, мм	800
Ширина, мм	532
Высота, мм	1052
Объем дежи, л	50
Скорость вращения дежи, об/мин	22
Скорость вращения месильного органа, об/мин	220
Тип крепления дежи	несъемная, вращающаяся
Размеры в упаковке (дл.), мм	860
Размеры в упаковке (шир.), мм	600
Размеры в упаковке (выс.), мм	1190
Вес в упаковке, кг	164

ТЕСТОМЕС VIATTO HS-40AP



Спиральный тестомес HS-40AP предназначен для замеса дрожжевого теста на малых пекарнях, в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания. Максимальная загрузка муки 16 кг, 2 скорости месильного органа 125/250 об/мин., 2 скорости дежи 12/24 об/мин. Мощность 1.,5/2,4 кВт. Цвет корпуса: серый металлик.

Основные характеристики:

Бренд	VIATTO
Страна	Китай
Артикул	HS-40AP 380B
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	2.4
Вес, кг	160
Длина, мм	754
Ширина, мм	490
Высота, мм	1052
Объем дежи, л	40
Скорость вращения дежи, об/мин	24
Скорость вращения месильного органа, об/мин	250
Тип крепления дежи	несъемная, вращающаяся
Размеры в упаковке (дл.), мм	860
Размеры в упаковке (шир.), мм	600
Размеры в упаковке (выс.), мм	1180
Вес в упаковке, кг	170

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