

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](mailto:vtt@nt-rt.ru)

## ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ VIATTO



## МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ VIATTO B-10P



Планетарный миксер B-10P VIATTO by Puhl используется для замешивания и взбивания кондитерских масс: кремов (белкового, заварного, масляного и т. д.), суфле, муссов; различных начинок, фарша и пюре; бисквитного, дрожжевого (с высокой влажностью — не менее 40%), блинного, заварного теста. Тип вращения месильного органа — планетарный (вращение осуществляется вокруг своей оси и вокруг оси дежи в разных направлениях). Скорости вращения: 110/178/390 об/мин. Все элементы, соприкасающиеся с продуктом, выполнены из нержавеющей стали, корпус изготовлен из окрашенного металла. Объем дежи 10л. Максимальная загрузка теста при замешивании — 2 кг.

### Основные характеристики:

Бренд	VIATTO
Страна	Китай
Артикул	B-10P 220V
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	0.45
Вес, кг	56
Длина, мм	450
Ширина, мм	366
Высота, мм	606
Емкость дежи, л	10
Кол-во скоростей	3
Максимальная загрузка теста, кг	2
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Скорость вращения, об/мин	390
Тип крепления дежи	съёмная
Размеры в упаковке (дл.), мм	550
Размеры в упаковке (шир.), мм	420
Размеры в упаковке (выс.), мм	710
Вес в упаковке, кг	73
Комплект поставки	Венчик, лопатка, крюк

## МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ VIATTO B-20P



Планетарный миксер B-20P VIATTO by Puhl используется для замешивания и взбивания кондитерских масс: кремов (белкового, заварного, масляного и т. д.), суфле, муссов; различных начинок, фарша и пюре; бисквитного, дрожжевого (с высокой влажностью — не менее 40%), блинного, заварного теста. Тип вращения месильного органа — планетарный (вращение осуществляется вокруг своей оси и вокруг оси дежи в разных направлениях). Скорости вращения: 105/180/408 об/мин. Все элементы, соприкасающиеся с продуктом, выполнены из нержавеющей стали, корпус изготовлен из окрашенного металла. Объем дежи 20л. Максимальная загрузка теста при замешивании — 6 кг.

### Основные характеристики:

Бренд	VIATTO
Страна	Китай
Артикул	B-20P 220V
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	0.75
Вес, кг	73
Длина, мм	520
Ширина, мм	420
Высота, мм	760
Емкость дежи, л	20
Кол-во скоростей	3
Максимальная загрузка теста, кг	6
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Скорость вращения, об/мин	408
Тип крепления дежи	съёмная
Размеры в упаковке (дл.), мм	570
Размеры в упаковке (шир.), мм	500
Размеры в упаковке (выс.), мм	925
Вес в упаковке, кг	100
Комплект поставки	Венчик, лопатка, крюк

## МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ VIATTO B-30P 220V



Планетарный миксер B-30P 220V VIATTO by Pyhi используется для замешивания и взбивания кондитерских масс: кремов (белкового, заварного, масляного и т. д.), суфле, муссов; различных начинок, фарша и пюре; бисквитного, дрожжевого (с высокой влажностью — не менее 40%), блинного, заварного теста. Тип вращения месильного органа — планетарный (вращение осуществляется вокруг своей оси и вокруг оси дежи в разных направлениях). Скорости вращения: 105/180/408 об/мин. Все элементы, соприкасающиеся с продуктом, выполнены из нержавеющей стали, корпус изготовлен из окрашенного металла. Объем дежи 30л. Максимальная загрузка теста при замешивании — 7 кг. Цвет — серый металлик.

### Основные характеристики:

Бренд	VIATTO
Страна	Китай
Артикул	B-30P 220V
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	1.1
Вес, кг	90
Длина, мм	545
Ширина, мм	440
Высота, мм	882
Емкость дежи, л	30
Кол-во скоростей	3
Максимальная загрузка теста, кг	7
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Скорость вращения, об/мин	408
Тип крепления дежи	съёмная
Размеры в упаковке (дл.), мм	640
Размеры в упаковке (шир.), мм	570
Размеры в упаковке (выс.), мм	960
Вес в упаковке, кг	99
Комплект поставки	Венчик, лопатка, крюк

## МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ VIATTO BH10



Планетарные миксер VIATTO BH10 используется для замешивания и взбивания кондитерских масс: кремов (белкового, заварного, масляного и т. д.), суфле, муссов; различных начинок, фарша и пюре; бисквитного, дрожжевого (с высокой влажностью — не менее 40%), блинного, заварного теста. Тип вращения месильного органа — планетарный (вращение осуществляется вокруг своей оси и вокруг оси дежи в разных направлениях). Скорости вращения: 110/178/390 об/мин. Все элементы, соприкасающиеся с продуктом, выполнены из нержавеющей стали, корпус изготовлен из окрашенного металла. Объем дежи 10л. Максимальная загрузка при замешивании: муки - 1 кг, теста — 2 кг.

### Основные характеристики:

Бренд	VIATTO
Страна	Китай
Артикул	BH-10
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	0.45
Вес, кг	56
Длина, мм	450
Ширина, мм	366
Высота, мм	606
Емкость дежи, л	10
Кол-во скоростей	3
Максимальная загрузка теста, кг	2
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Скорость вращения, об/мин	390
Тип крепления дежи	съёмная
Размеры в упаковке (дл.), мм	550
Размеры в упаковке (шир.), мм	420
Размеры в упаковке (выс.), мм	710
Вес в упаковке, кг	73
Комплект поставки	Венчик, крюк, лопатка

# МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ VIATTO B-60P



Планетарный миксер B-60P VIATTO by Pyhl используется для замешивания и взбивания кондитерских масс: кремов (белкового, заварного, масляного и т. д.), суфле, муссов; различных начинок, фарша и пюре; бисквитного, дрожжевого (с высокой влажностью — не менее 40%), блинного, заварного теста. Тип вращения месильного органа — планетарный (вращение осуществляется вокруг своей оси и вокруг оси дежи в разных направлениях). Скорости вращения: 74/150/288 об/мин. Все элементы, соприкасающиеся с продуктом, выполнены из нержавеющей стали, корпус изготовлен из окрашенного металла. Объем дежи 60л. Максимальная загрузка теста при замешивании — 16 кг. Цвет — серый металлик.

## Основные характеристики:

Бренд	VIATTO
Страна	Китай
Артикул	B-60P 380V
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	2
Вес, кг	230
Длина, мм	724
Ширина, мм	652
Высота, мм	1300
Емкость дежи, л	60
Кол-во скоростей	3
Максимальная загрузка теста, кг	16
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Скорость вращения, об/мин	288
Тип крепления дежи	съёмная
Размеры в упаковке (дл.), мм	850
Размеры в упаковке (шир.), мм	720
Размеры в упаковке (выс.), мм	1400
Вес в упаковке, кг	255
Комплект поставки	Венчик, лопатка, крюк

# МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ VIATTO BH20



Планетарный миксер VIATTO BH20 используется для замешивания и взбивания кондитерских масс: кремов (белкового, заварного, масляного и т. д.), суфле, муссов; различных начинок, фарша и пюре; бисквитного, дрожжевого (с высокой влажностью — не менее 40%), блинного, заварного теста. Тип вращения месильного органа — планетарный (вращение осуществляется вокруг своей оси и вокруг оси дежи в разных направлениях). Скорости вращения: 105/180/408 об/мин. Все элементы, соприкасающиеся с продуктом, выполнены из нержавеющей стали, корпус изготовлен из окрашенного металла. Объем дежи 20л. Максимальная загрузка при замешивании: муки - 3 кг, теста - 6 кг.

## Основные характеристики:

Бренд	VIATTO
Страна	Китай
Артикул	BH-20,220V
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	0.75
Вес, кг	73
Длина, мм	520
Ширина, мм	420
Высота, мм	760
Емкость дежи, л	20
Кол-во скоростей	3
Максимальная загрузка теста, кг	6
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Скорость вращения, об/мин	408
Тип крепления дежи	съёмная
Размеры в упаковке (дл.), мм	570
Размеры в упаковке (шир.), мм	500
Размеры в упаковке (выс.), мм	925
Вес в упаковке, кг	100
Комплект поставки	Венчик, лопатка, крюк

## МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ VIATTO B-50P



Планетарный миксер B-50P VIATTO by Pyhi используется для замешивания и взбивания кондитерских масс: кремов (белкового, заварного, масляного и т. д.), суфле, муссов; различных начинок, фарша и пюре; бисквитного, дрожжевого (с высокой влажностью — не менее 40%), блинного, заварного теста. Тип вращения месильного органа — планетарный (вращение осуществляется вокруг своей оси и вокруг оси дежи в разных направлениях). Скорости вращения: 74/150/288 об/мин. Все элементы, соприкасающиеся с продуктом, выполнены из нержавеющей стали, корпус изготовлен из окрашенного металла. Объем дежи 50л. Максимальная загрузка теста при замешивании — 14 кг.

### Основные характеристики:

Бренд	VIATTO
Страна	Китай
Артикул	B-50P 380V
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	1.8
Вес, кг	195
Длина, мм	690
Ширина, мм	622
Высота, мм	1200
Емкость дежи, л	50
Кол-во скоростей	3
Максимальная загрузка теста, кг	14
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Скорость вращения, об/мин	288
Тип крепления дежи	съёмная
Размеры в упаковке (дл.), мм	850
Размеры в упаковке (шир.), мм	720
Размеры в упаковке (выс.), мм	1400
Вес в упаковке, кг	241
Комплект поставки	Венчик, лопатка, крюк

## МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ VIATTO B-40P 380V



Планетарный миксер B-40P 380V VIATTO by Pyhi используется для замешивания и взбивания кондитерских масс: кремов (белкового, заварного, масляного и т. д.), суфле, муссов; различных начинок, фарша и пюре; бисквитного, дрожжевого (с высокой влажностью — не менее 40%), блинного, заварного теста. Тип вращения месильного органа — планетарный (вращение осуществляется вокруг своей оси и вокруг оси дежи в разных направлениях). Скорости вращения: 80/160/288 об/мин. Все элементы, соприкасающиеся с продуктом, выполнены из нержавеющей стали, корпус изготовлен из окрашенного металла. Объем дежи 40л. Максимальная загрузка теста при замешивании — 9 кг. Цвет — серый металлик.

### Основные характеристики:

Бренд	VIATTO
Страна	Китай
Артикул	B-40P 380V
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	1.5
Вес, кг	150
Длина, мм	620
Ширина, мм	630
Высота, мм	1011
Емкость дежи, л	40
Кол-во скоростей	3
Максимальная загрузка теста, кг	9
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Скорость вращения, об/мин	288
Тип крепления дежи	съёмная
Размеры в упаковке (дл.), мм	720
Размеры в упаковке (шир.), мм	650
Размеры в упаковке (выс.), мм	1150
Вес в упаковке, кг	161
Комплект поставки	Венчик, лопатка, крюк

## МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ VIATTO VH30



Планетарный миксер VIATTO VH30 используется для замешивания и взбивания кондитерских масс: кремов (белкового, заварного, масляного и т. д.), суфле, муссов; различных начинок, фарша и пюре; бисквитного, дрожжевого (с высокой влажностью — не менее 40%), блинного, заварного теста. Тип вращения месильного органа — планетарный (вращение осуществляется вокруг своей оси и вокруг оси дежи в разных направлениях). Скорости вращения: 105/180/408 об/мин. Все элементы, соприкасающиеся с продуктом, выполнены из нержавеющей стали, корпус изготовлен из окрашенного металла. Объем дежи 30л. Максимальная загрузка при замешивании: муки - 3,5 кг, теста - 7 кг.

### Основные характеристики:

Бренд	VIATTO
Страна	Китай
Артикул	VH-30
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	1.1
Вес, кг	90
Длина, мм	545
Ширина, мм	440
Высота, мм	882
Емкость дежи, л	30
Кол-во скоростей	3
Максимальная загрузка теста, кг	7
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Скорость вращения, об/мин	408
Тип крепления дежи	съёмная
Размеры в упаковке (дл.), мм	650
Размеры в упаковке (шир.), мм	590
Размеры в упаковке (выс.), мм	1050
Вес в упаковке, кг	134
Комплект поставки	Венчик, лопатка, крюк

## МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ VIATTO B-15P



Планетарный миксер B-15P 220V VIATTO by Pyhl используется для замешивания и взбивания кондитерских масс: кремов (белкового, заварного, масляного и т. д.), суфле, муссов; различных начинок, фарша и пюре; бисквитного, дрожжевого (с высокой влажностью — не менее 40%), блинного, заварного теста. Тип вращения месильного органа — планетарный (вращение осуществляется вокруг своей оси и вокруг оси дежи в разных направлениях). Скорости вращения: 110/178/390 об/мин. Все элементы, соприкасающиеся с продуктом, выполнены из нержавеющей стали, корпус изготовлен из окрашенного металла. Объем дежи 15л. Максимальная загрузка теста при замешивании — 3 кг. Цвет — серый металл.

### Основные характеристики:

Бренд	VIATTO
Страна	Китай
Артикул	B-15P 220V
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	0.5
Вес, кг	58
Длина, мм	474
Ширина, мм	372
Высота, мм	676
Емкость дежи, л	15
Кол-во скоростей	3
Максимальная загрузка теста, кг	3
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Скорость вращения, об/мин	390
Тип крепления дежи	съёмная
Размеры в упаковке (дл.), мм	550
Размеры в упаковке (шир.), мм	490
Размеры в упаковке (выс.), мм	780
Вес в упаковке, кг	71
Комплект поставки	Венчик, лопатка, крюк



# МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ VIATTO B-30P 380V



Планетарный миксер B-30P 380V VIATTO by Pyhl используется для замешивания и взбивания кондитерских масс: кремов (белкового, заварного, масляного и т. д.), суфле, муссов; различных начинок, фарша и пюре; бисквитного, дрожжевого (с высокой влажностью — не менее 40%), блинного, заварного теста. Тип вращения месильного органа — планетарный (вращение осуществляется вокруг своей оси и вокруг оси дежи в разных направлениях). Скорости вращения: 105/180/408 об/мин. Все элементы, соприкасающиеся с продуктом, выполнены из нержавеющей стали, корпус изготовлен из окрашенного металла. Объем дежи 30л. Максимальная загрузка теста при замешивании — 7 кг. Цвет — серый металлик.

## Основные характеристики:

Бренд	VIATTO
Страна	Китай
Артикул	B-30P 380V
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	1.1
Вес, кг	90
Длина, мм	545
Ширина, мм	440
Высота, мм	882
Емкость дежи, л	30
Кол-во скоростей	3
Максимальная загрузка теста, кг	7
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Скорость вращения, об/мин	408
Тип крепления дежи	съёмная
Размеры в упаковке (дл.), мм	640
Размеры в упаковке (шир.), мм	570
Размеры в упаковке (выс.), мм	960
Вес в упаковке, кг	99
Комплект поставки	Венчик, лопатка, крюк

# МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ VIATTO BH40



Планетарный миксер VIATTO BH40 используется для замешивания и взбивания кондитерских масс: кремов (белкового, заварного, масляного и т. д.), суфле, муссов; различных начинок, фарша и пюре; бисквитного, дрожжевого (с высокой влажностью — не менее 40%), блинного, заварного теста. Тип вращения месильного органа — планетарный (вращение осуществляется вокруг своей оси и вокруг оси дежи в разных направлениях). Скорости вращения: 80/160/288 об/мин. Все элементы, соприкасающиеся с продуктом, выполнены из нержавеющей стали, корпус изготовлен из окрашенного металла. Объем дежи 40л. Максимальная загрузка при замешивании: муки - 4,5 кг, теста - 9 кг.

## Основные характеристики:

Бренд	VIATTO
Страна	Китай
Артикул	BH-40
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	1.5
Вес, кг	150
Длина, мм	620
Ширина, мм	630
Высота, мм	1011
Емкость дежи, л	40
Кол-во скоростей	3
Максимальная загрузка теста, кг	9
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Скорость вращения, об/мин	288
Тип крепления дежи	съёмная
Размеры в упаковке (дл.), мм	700
Размеры в упаковке (шир.), мм	650
Размеры в упаковке (выс.), мм	1140
Вес в упаковке, кг	185
Комплект поставки	Венчик, лопатка, крюк

# МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ VIATTO B-80P



Планетарный миксер B-80P VIATTO by Puhl используется для замешивания и взбивания кондитерских масс: кремов (белкового, заварного, масляного и т. д.), суфле, муссов; различных начинок, фарша и пюре; бисквитного, дрожжевого (с высокой влажностью — не менее 40%), блинного, заварного теста. Тип вращения месильного органа — планетарный (вращение осуществляется вокруг своей оси и вокруг оси дежи в разных направлениях). Скорости вращения: 75/111/220 об/мин. Все элементы, соприкасающиеся с продуктом, выполнены из нержавеющей стали, корпус изготовлен из окрашенного металла. Объем дежи 80л. Максимальная загрузка теста при замешивании — 30 кг.

## Основные характеристики:

Бренд	VIATTO
Страна	Китай
Артикул	B-80P 380V
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	2.5
Вес, кг	480
Длина, мм	1205
Ширина, мм	740
Высота, мм	1660
Емкость дежи, л	80
Кол-во скоростей	3
Максимальная загрузка теста, кг	30
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Скорость вращения, об/мин	220
Тип крепления дежи	съёмная
Размеры в упаковке (дл.), мм	1260
Размеры в упаковке (шир.), мм	810
Размеры в упаковке (выс.), мм	1810
Вес в упаковке, кг	582
Комплект поставки	Венчик, лопатка, крюк

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](mailto:vtt@nt-rt.ru)