

Коммерческое предложение от 13.04.2025

Наименование товара: Тестомес спиральный Miratek PX-20 (220 В)

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes_spiralnyj_miratek_px_20_220_v



Описание

Спиральный тестомес **Miratek PX-20** используется в пекарнях, кондитерских, на предприятиях общественного питания и торговли для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки большого ассортимента хлебобулочной продукции из пшеничного, ржаного и ржано-пшеничного теста.

Особенности:

- Мощный двигатель гарантирует высокую скорость и производительность
- Возможность реверсивного движения дежи улучшает качество вымешивания, облегчает выгрузку массы и проведение санитарно-гигиенических мероприятий
- Система защиты оператора - при поднятии решетки машина останавливается, что делает процесс работы безопасным и снижает риск травмирования персонала
- Удобная в использовании электромеханическая панель управления
- Таймер освобождает от необходимости контроля за временем работы машины
- Месильный орган, состоящий из вращающейся спирали и неподвижного отсекаателя, способствует быстрому и качественному замесу
- Дежа из пищевой нержавеющей стали AISI 304

- Корпус из углеродистой стали, покрытой молотковой эмалью
- Ножки из резины компенсируют неровности пола и снижают уровень вибрации машины

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения месильного органа: 158 / 317 об/мин.
- Скорость вращения дежи: 16 / 31 об/мин.

Опции (заказываются отдельно):

- Версия с питанием напряжением 380 В

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	20 л
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	220 В
Мощность	1.6 кВт
Ширина	385 мм
Глубина	720 мм
Высота	780 мм
Вес (без упаковки)	93 кг
Страна производства	Китай

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.