

Коммерческое предложение от 03.05.2025

Наименование товара: Тестомес спиральный Miratek PX-40 (380 В)

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes_spiralnyj_miratek_px_40_380_v



Описание

Спиральный тестомес **Miratek PX-40** 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: 125 / 250 об/мин.
- Скорость вращения дежи: 11 / 22 об/мин.

Опции (заказываются отдельно):

- Версия с питанием напряжением 220 В

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	40 л
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	2.8 кВт
Ширина	510 мм
Глубина	920 мм
Высота	1050 мм
Вес (без упаковки)	175 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.