

Коммерческое предложение от 15.04.2025

Наименование товара: Машина тестомесильная Miratek PV-30 (220 В)

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/mashina_testomesilnaya_miratek_pv_30_220_v



Описание

Тестомесильная машина **Miratek PV-30** используется в пекарнях, кондитерских, на предприятиях общественного питания и торговли для замешивания различных масс высокой вязкости, таких как: густой фарш, творог, крутое тесто для полуфабрикатов (пельменей, вареников, хинкалий), медовое пряничное тесто и др.

Особенности:

- Реверсивное вращение месильного органа и возможность опрокидывания дежи (ручной привод) для облегчения выгрузки массы
- Одновальный Z-образный месильный орган подходит для перемешивания густых масс и получения упругого эластичного теста, которое хорошо раскатывается и не рвется
- Специальные фиксаторы для закрепления дежи в устойчивом положении
- Крышка, закрывающая дежу, обеспечивает безопасность оператора, а также предотвращает загрязнение перемешиваемой массы и «распыл» муки
- Дежа из нержавеющей стали SUS 304
- Корпус из металла, покрытого порошковой эмалью

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения месильного органа: 38 об/мин.

Опции (заказываются отдельно):

- Версия с питанием напряжением 380 В

Характеристики

Тип	горизонтальный
Объем дежи	30 л
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Крутое тесто	Да
Напряжение	220 В
Мощность	1.5 кВт
Ширина	790 мм
Глубина	450 мм
Высота	820 мм
Вес (без упаковки)	117 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.