COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Тестомес спиральный Miratek PR-10



Цена с НДС: 68 396 руб.

Артикул: **626881**

Есть в наличии

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	10
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Число скоростей	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.4
Ширина, мм	300
Глубина, мм	730
Высота, мм	635
Вес (без упаковки), кг	70
Вес (с упаковкой), кг	85

Спиральный тестомес Miratek PR-10 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:

- Благодаря ременному приводу дежи и месильного органа происходит равномерное распределение нагрузки, увеличивая срок службы и снижая вибрацию и шум
- Тепловое реле для предотвращения выхода из строя двигателя
- Концевой выключатель защитной решетки
- Кнопка экстренной остановки
- Простая система натяжки приводных ремней
- Отсекатель и прилегание крюка с минимальным зазором ко дну дежи обеспечивают качественный промес теста
- Автоматический таймер времени замеса с диапазоном от 0 до 30 минут
- Колеса «рояльного» типа со стопорным механизмом для удобного перемещения по цеху и регулируемыми ножками для сглаживания возможных неровностей пола

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения дежи: 19 об/мин.
- Скорость вращения месильного органа: 193 об/мин.

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.