COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 20.11.2026

Тестомес для крутого теста Danler PG-36 H (220 В)



Цена с НДС: 80 167 руб.

Артикул: **238467**

Есть в наличии

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	36
Загрузка теста, кг	12.5
Число скоростей	1
Крутое тесто	Да
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	700
Глубина, мм	820
Высота, мм	460
Вес (без упаковки), кг	110
Вес (с упаковкой), кг	121

Тестомесильная машина Danler PG-36 H 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:

- Кнопка автоматической остановки работы всех механизмов машины на любых режимах работы
- Ускоренное вращение вала с лопастями в обратном режиме
- Корпус из молотковой эмали
- Дежа из нержавеющей стали
- Все детали, соприкасающиеся с мукой, никелированные
- Одновальный смеситель
- Лопастной месильный орган для равномерности замеса теста
- Откидная крышка для защиты от попадания посторонних предметов в тесто
- Легко подвергается санитарно-гигиенической обработке

Дополнительные характеристики:

- Скорость перемешивания: 18 об/мин.

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