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-55 H (380 В)



**Цена с НДС: 103 517 руб.**

Артикул: **813312**

**Есть в наличии**

| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 6 мес. |
| **Страна-производитель** | Китай |
| **Объем дежи, л** | 55 |
| **Загрузка теста, кг** | 25 |
| **Число скоростей** | 1 |
| **Крутое тесто** | Да |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 2.2 |
| **Ширина, мм** | 970 |
| **Глубина, мм** | 760 |
| **Высота, мм** | 530 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 147 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 161.7 |

Тестомесильная машина Danler PG-55 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.