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 Miratek PV-30 (220 В)

Цена с НДС: 61 487 руб.

Артикул: **448047**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	30
Число скоростей	1
Крутое тесто	Да
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	790
Глубина, мм	450
Высота, мм	820
Вес (без упаковки), кг	117
Вес (с упаковкой), кг	128.7

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, покрытыго порошковой эмалью

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения месильного органа: 33 об/мин.

Опции (заказываются отдельно):

- Версия с питанием напряжением 380 В

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