COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 11.11.2026

Тестомес спиральный Miratek PX-20 (220 В)



Цена с НДС: 75 206 руб.

Артикул: **175917**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	20
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Число скоростей	2
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	370
Глубина, мм	680
Высота, мм	730
Вес (без упаковки), кг	75
Вес (с упаковкой), кг	82.5

Спиральный тестомес Miratek PX-20 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:

- Мощный двигатель гарантирует высокую скорость и производительность
- Возможность реверсивного движения дежи улучшает качество вымешивания, облегчает выгрузку массы и проведение санитарно-гигиенических мероприятий
- Система защиты оператора - при поднятии решетки машина останавливается, что делает процесс работы безопасным и снижает риск травмирования персонала
- Удобная в использовании электромеханическая панель управления
- Таймер освобождает от необходимости контроля за временем работы машины
- Месильный орган, состоящий из вращающейся спирали и неподвижного отсекателя, способствует быстрому и качественному замесу
- Дежа из пищевой нержавеющей стали AISI 304
- Корпус из углеродистой стали, покрытой молотковой эмалью
- Ножки из резины компенсируют неровности пола и снижают уровень вибрации машины

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения месильного органа: 138 / 280 об/мин.

- Скорость вращения дежи: 12 / 24 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.