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-5



Цена с НДС: 48 742 руб.

Артикул: **247796**

Есть в наличии

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	5
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Число скоростей	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.2
Ширина, мм	230
Глубина, мм	560
Высота, мм	480
Вес (без упаковки), кг	30
Вес (с упаковкой), кг	35

Спиральный тестомес Miratek PR-5 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
- Простая система натяжки приводных ремней
- Отсекатель и прилегание крюка с минимальным зазором ко дну дежи обеспечивают качественный промес теста
- Таймер
- Регулируемые по высоте ножки

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.