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 PRS-20



Цена с НДС: 86 477 руб.

Артикул: **776335**

Под заказ

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	20
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.1
Ширина, мм	400
Глубина, мм	750
Высота, мм	730
Вес (без упаковки), кг	134
Вес (с упаковкой), кг	150

Спиральный тестомес Miratek PRS-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:

- Концевой выключатель защитной решетки
- Кнопка экстренной остановки
- Отсекатель и прилегание крюка с минимальным зазором ко дну дежи обеспечивают качественный промес теста
- Автоматический таймер времени замеса с диапазоном от 0 до 30 минут
- Прочная соединительная муфта вместе с цепным приводом месильного органа обеспечивают надежную и долговечную работу оборудования
- Поднятие и фиксация месильного органа происходит без особых усилий при помощи динамического газового упора
- Простое снятие дежи поворотом фиксирующей площадки
- Колеса «рояльного» типа со стопорным механизмом для удобного перемещения по цеху и регулируемыми ножками для сглаживания возможных неровностей пола

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения дежи: 11 / 16 об/мин.

- Скорость вращения месильного органа: 103 / 156 об/мин.

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