COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Спиральный тестомес Станкостроитель МТМ-140 (дежа из углерод. стали)

Цена с НДС: 302 511 руб.

Артикул: **859584**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Объем дежи, л	140
Механизм крепления чаши	подкатная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Производительность, кг/час	550
Число скоростей	1
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	1050
Глубина, мм	1400
Высота, мм	810
Вес (без упаковки), кг	310
Вес (с упаковкой), кг	460

Тестомес спиральный Станкостроитель МТМ-140 применяется для замешивания пшеничной и ржаной муки влажностью не менее 33% на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Материал корпуса - крашенная сталь, материал дежи - углеродистая сталь.

В комплекте дежа и крюк.

Технические характеристики:

- Скорость вращения: 52 об/мин
- Мощность:
  - Электродвигатель месильного органа: 1,5 кВт
  - Электродвигатель подъема траверсы: 0,55 кВт

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