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 Danler PRC-10



Цена с НДС: 98 270 руб.

Артикул: **620269**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	10
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.75
Ширина, мм	380
Глубина, мм	520
Высота, мм	550
Вес (без упаковки), кг	56
Вес (с упаковкой), кг	76

Спиральный тестомес Danler PRC-10 используется на предприятиях общественного питания и торговли для замешивания различного вида теста, картофельного пюре, фарша и творожной массы. Модель с системой безопасности оператора. Материал корпуса- сталь, материал дежи - пищевая нержавеющая сталь AISI 304.

Технические характеристики:

- Максимальная скорость вращения:
  - Месильный орган: 260 об/мин
  - Дежа: 28 об/мин
- Плавная регулировка скорости
- Надежный механизм подъемной траверсы
- Таймер
- При поднятии решетки машина останавливается
- Легкость обслуживания и эксплуатации
- Опционально доступна цифровая панель управления с функцией измерения температуры теста

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