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 PANERO M60 UNIMIX

Цена с НДС: 738 611 руб.

Артикул: **811811**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	65
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	60
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	3.25
Ширина, мм	635
Глубина, мм	1047
Высота, мм	1264
Вес (без упаковки), кг	325
Вес (с упаковкой), кг	350

Спиральный тестомес PANERO M60 UNIMIX предназначен для замеса различного вида теста на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель с электромеханическим управлением, спиралью, центральным отсекателем, 2 двигателями, 2 таймерами и защитной решеткой. Материал корпуса - окрашенная сталь, материал спирали, дежи и деталей, которые контактируют с тестом - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Диаметр дежи: 600 мм
- Скорость вращения:
  - Спираль: 100 / 200 об/мин
  - Дежа: 16 об/мин
- Максимальная вместимость муки: 37 кг
- Мощность:
  - Двигатель для спирали: 1.5 / 3 кВт
  - Двигатель для дежи: 0.25 кВт
- Прямая ременная передача для минимизации шума и вибрации во время работы
- 2 скорости спирали
- Реверсивное направление вращения дежи
- Специально разработанная система управления колесами для удобства перемещения

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