

Коммерческое предложение от 24.05.2025

Наименование товара: Машина тестомесильная Miratek PV-50 (380 В)

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/mashina_testomesilnaya_miratek_pv_50_380_v



Описание

Тестомесильная машина **Miratek PV-50** используется в пекарнях, кондитерских, на предприятиях общественного питания и торговли для замешивания различных масс высокой вязкости, таких как: густой фарш, творог, крутое тесто для полуфабрикатов (пельменей, вареников, хинкалий), медовое пряничное тесто и др.

Особенности:

- Реверсивное вращение месильного органа и возможность опрокидывания дежи (ручной привод) для облегчения выгрузки массы
- Одновальный Z-образный месильный орган подходит для перемешивания густых масс и получения упругого эластичного теста, которое хорошо раскатывается и не рвется
- Специальные фиксаторы для закрепления дежи в устойчивом положении
- Крышка, закрывающая дежу, обеспечивает безопасность оператора, а также предотвращает загрязнение перемешиваемой массы и «распыл» муки
- Дежа из нержавеющей стали SUS 304
- Корпус из металла, покрытого порошковой эмалью

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения месильного органа: 37 об/мин.

Опции (заказываются отдельно):

- Версия с питанием напряжением 220 В

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	горизонтальный
Объем дежи	50 л
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Крутое тесто	Да
Напряжение	380 В
Мощность	2.2 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	475 мм
Высота	920 мм
Вес (без упаковки)	137 кг
Страна производства	Китай

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.