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 PR-10



**Цена с НДС: 68 396 руб.**

Артикул: **626881**

**Есть в наличии**

| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 6 мес. |
| **Страна-производитель** | Китай |
| **Объем дежи, л** | 10 |
| **Механизм крепления чаши** | несъемная дежа |
| **Механизм поднятия головы** | неподъемная траверса |
| **Число скоростей** | 1 |
| **Подключение, В** | 220 |
| **Мощность, кВт** | 0.4 |
| **Ширина, мм** | 300 |
| **Глубина, мм** | 730 |
| **Высота, мм** | 635 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 70 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 85 |

Спиральный тестомес Miratek PR-10 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:**

- Благодаря ременному приводу дежи и месильного органа происходит равномерное распределение нагрузки, увеличивая срок службы и снижая вибрацию и шум
- Тепловое реле для предотвращения выхода из строя двигателя
- Концевой выключатель защитной решетки
- Кнопка экстренной остановки
- Простая система натяжки приводных ремней
- 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
- Колеса «рояльного» типа со стопорным механизмом для удобного перемещения по цеху и регулируемыми ножками для сглаживания возможных неровностей пола

**Дополнительные характеристики:**

- Скорость вращения дежи: 19 об/мин.
- Скорость вращения месильного органа: 193 об/мин.

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