

Коммерческое предложение от 21.04.2026

Тестомес спиральный Danler PQ-30

Цена с НДС: 175 038 руб.

Артикул: **437002**

Есть в наличии



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	30
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.4
Ширина, мм	440
Глубина, мм	790
Высота, мм	1070
Вес (без упаковки), кг	147
Вес (с упаковкой), кг	161.7

Спиральный тестомес [Danler PQ-30](#) 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:

- Мощный двигатель гарантирует высокую скорость и производительность
- Смена скорости вращения месильного органа без остановки машины с помощью электронной панели управления
- Надежная система ременных приводов производства США, значительно снижающая вибрацию и шум
- Корпус из углеродистой стали, покрытой молотковой эмалью
- Дежа из пищевой нержавеющей стали AISI 304
- Регулируемые по высоте ножки позволяют компенсировать неровности пола и придать машине устойчивое положение

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения дежи: 12 / 24 об/мин.
- Скорость вращения месильного органа: 185 / 280 об/мин.

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.