

## Коммерческое предложение от 22.04.2026

### Тестомес спиральный Miratek PRS-40

**Цена с НДС: 120 366 руб.**

Артикул: 771383

Под заказ



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	40
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Число скоростей	2
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	480
Глубина, мм	860
Высота, мм	930
Вес (без упаковки), кг	173
Вес (с упаковкой), кг	202

Спиральный тестомес [Miratek PRS-40](#) 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:

- Концевой выключатель защитной решетки
- Кнопка экстренной остановки
- 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
- Прочная соединительная муфта вместе с цепным приводом месильного органа обеспечивают надежную и долговечную работу оборудования
- Поднятие и фиксация месильного органа происходит без особых усилий при помощи динамического газового упора
- Простое снятие дежи поворотом фиксирующей площадки
- Колеса «рояльного» типа со стопорным механизмом для удобного перемещения по цеху и регулируемые ножками для сглаживания возможных неровностей пола

#### Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения дежи: 11 / 16 об/мин.

- Скорость вращения месильного органа: 103 / 156 об/мин.

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