COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 16.07.2025

Тестомес спиральный Danler PQ-50

Цена с НДС: 300 997 руб.

Артикул: **835529**

Есть в наличии

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	50
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	2.2
Ширина, мм	480
Глубина, мм	820
Высота, мм	1070
Вес (без упаковки), кг	167
Вес (с упаковкой), кг	183.7

Спиральный тестомес Danler PQ-50 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
- Цифровая и дублирующая электромеханическая панели управления
- Смена скорости вращения месильного органа без остановки машины с помощью электронной панели управления
- 2 независимых таймера с диапазоном от 0 до 30 минут - при поднятии решетки таймер автоматически ставится на паузу
- 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: 140 / 280 об/мин.

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