

Коммерческое предложение от 10.02.2026**Тестомес для крутого теста Miratek PV-30 (380 В)****Цена с НДС: 60 730 руб.****Артикул: 255085****Есть в наличии**

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	30
Число скоростей	1
Горизонтальный тестомес	Да
Крутое тесто	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	790
Глубина, мм	450
Высота, мм	820
Вес (без упаковки), кг	117
Вес (с упаковкой), кг	128.7

Тестомесильная машина [Miratek PV-30](#) 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: 33 об/мин.

Опции (заказываются отдельно):

- Версия с питанием напряжением 220 В

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

Цены указаны с учетом НДС.