

## Коммерческое предложение от 17.06.2026

### Тестомес спиральный Miratek PX-80 (380 В, 3.3 кВт)

**Цена с НДС: 210 681 руб.**

Артикул: **734711**

Есть в наличии



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	80
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	3.3
Ширина, мм	998
Глубина, мм	590
Высота, мм	1040
Вес (без упаковки), кг	300
Вес (с упаковкой), кг	340

Спиральный тестомес [Miratek PX-80](#) 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
- Возможность смены скорости вращения месильного органа без остановки машины
- Возможность реверсивного движения дежи улучшает качество вымешивания, облегчает выгрузку массы и проведение санитарно-гигиенических мероприятий
- Система защиты оператора - при поднятии решетки машина останавливается, что делает процесс работы безопасным и снижает риск травмирования персонала
- Удобная в использовании цифровая панель управления
- 2 независимых таймера с диапазоном от 0 до 30 минут - при поднятии решетки таймер автоматически ставится на паузу
- Месильный орган, состоящий из вращающейся спирали и неподвижного отсекателя, способствует быстрому и качественному замесу
- Дежа из пищевой нержавеющей стали AISI 304
- Корпус из углеродистой стали, покрытой молотковой эмалью
- Винтовые ножки регулируются по высоте для компенсации неровностей пола и придания машине устойчивого положения

**Дополнительные характеристики:**

- Скорость вращения месильного органа: 135 / 270 об/мин.
- Скорость вращения дежи: 18 об/мин.

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

Цены указаны с учетом НДС.