COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 19.11.2026

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



Цена с НДС: 230 444 руб.

Артикул: **734711**

Под заказ

Гарантия	12 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.