COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 17.07.2025

Тестомес спиральный Danler PQ-140

Цена с НДС: 598 136 руб.

Артикул: **494146**

Есть в наличии

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	140
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	5.05
Ширина, мм	680
Глубина, мм	1100
Высота, мм	1240
Вес (без упаковки), кг	400
Вес (с упаковкой), кг	440

Спиральный тестомес Danler PQ-140 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:

- 2 мощных двигателя (для дежи и спирали) гарантируют 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
- Возможность реверсивного движения дежи для облегчения выгрузки продукта и проведения санитарно-гигиенических мероприятий
- 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 спирали: 125 / 250 об/мин.

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