

Коммерческое предложение от 03.06.2025

Тестомес для крутого теста Danler PG-18 Z

Цена с НДС: 50 583 руб.

Артикул: **790746**

Под заказ



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	18
Загрузка теста, кг	9
Число скоростей	1
Горизонтальный тестомес	Да
Крутое тесто	Да
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.75
Ширина, мм	630
Глубина, мм	400
Высота, мм	610
Вес (без упаковки), кг	75
Вес (с упаковкой), кг	82.5

Тестомесильная машина [Danler PG-18 Z](#) 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:

- 2 месильных органа: подвижный - осуществляет вращение вокруг своей оси посредством приводного двигателя, неподвижный - закреплён на стенке дежи
- Подвижный месильный орган Z-образной формы - подходит для перемешивания густых масс и получения упругого эластичного теста, которое хорошо раскатывается и не рвется
- Опрокидываемая дежа с ручным приводом для облегчения выгрузки массы
- Специальные фиксаторы для закрепления дежи в устойчивом положении
- Крышка для закрытия дежи - обеспечивает безопасность оператора и предотвращает загрязнение перемешиваемой массы и «распыл» муки
- Дежа из стали SUS 304
- Корпус из металла, покрытого порошковой эмалью, для стойкости к окислению и коррозии

Дополнительные характеристики:

- Максимальная масса загружаемой муки: 6 кг

- Скорость вращения месильного органа: 18 об/мин.

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