

Коммерческое предложение от 23.04.2026

Тестомес спиральный Miratek PRS-20

Цена с НДС: 81 228 руб.

Артикул: **776335**

Под заказ



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	20
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Механизм поднятия головы	подъёмная траверса
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.1
Ширина, мм	400
Глубина, мм	750
Высота, мм	730
Вес (без упаковки), кг	134
Вес (с упаковкой), кг	150

Спиральный тестомес [Miratek PRS-20](#) 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:

- Концевой выключатель защитной решетки
- Кнопка экстренной остановки
- Отсекатель и прилегание крюка с минимальным зазором ко дну дежи обеспечивают качественный промес теста
- Автоматический таймер времени замеса с диапазоном от 0 до 30 минут
- Прочная соединительная муфта вместе с цепным приводом месильного органа обеспечивают надежную и долговечную работу оборудования
- Поднятие и фиксация месильного органа происходит без особых усилий при помощи динамического газового упора
- Простое снятие дежи поворотом фиксирующей площадки
- Колеса «рояльного» типа со стопорным механизмом для удобного перемещения по цеху и регулируемые ножками для сглаживания возможных неровностей пола

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения дежи: 11 / 16 об/мин.

- Скорость вращения месильного органа: 103 / 156 об/мин.

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