

## Коммерческое предложение от 22.04.2026

Тестомес спиральный Miratek PX-60 (электромеханич. п/у)

**Цена с НДС: 131 811 руб.**

Артикул: **399369**

Под заказ



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	60
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	от 3 до 30
Число скоростей	2
Подключение, В	от 380 до 220
Мощность, кВт	2.4
Ширина, мм	530
Глубина, мм	920
Высота, мм	920
Вес (без упаковки), кг	176
Вес (с упаковкой), кг	200

Спиральный тестомес [Miratek PX-60](#) 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 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 электромеханическая панель управления
- Таймер освобождает от необходимости контроля за временем работы машины
- 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
- Ножи из резины компенсируют неровности пола и снижают уровень вибрации машины

### Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения месильного органа: 125 / 250 об/мин.
- Скорость вращения дежи: 11 / 22 об/мин.

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