

Коммерческое предложение от 20.06.2026

Тестомес спиральный Danler PQ-220

Цена с НДС: 617 989 руб.

Артикул: **882492**

Ожидается



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	220
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	8
Ширина, мм	900
Глубина, мм	1500
Высота, мм	1470
Вес (без упаковки), кг	800
Вес (с упаковкой), кг	880

Спиральный тестомес [Danler PQ-220](#) 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:

- Цифровая панель управления
- Реверсивное движение
- Высокая скорость и производительность
- Производственный цикл может происходить как в механическом, так и автоматическом режиме
- Надежная система ременных приводов производства США значительно снижает вибрацию и шум
- Прочная стальная конструкция
- Дежа из нержавеющей стали
- 2 независимых программируемых таймера

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения дежи: 12 / 24 об/мин.
- Скорость вращения спирали: 102 / 210 об/мин.

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