

Коммерческое предложение от 22.04.2026

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

Цена с НДС: 143 995 руб.

Артикул: **847053**

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 на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для замешивания теста с различной консистенцией перед выпечкой хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена цифровым пультом управления, автоотключением при поднятии решетки, таймерами и регулируемыми винтовыми ножками. Материал корпуса - углеродистая сталь, покрытая молотковой эмалью, материал дежи - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304.

Технические характеристики:

- Скорость вращения месильного органа: 145 / 289 об/мин
- Скорость вращения дежи: 14 / 29 об/мин
- Мощный двигатель гарантирует высокую скорость и производительность
- Возможность смены скорости вращения месильного органа без остановки машины
- 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
- 2 независимых таймера с диапазоном от 0 до 30 минут - при поднятии решетки таймер автоматически ставится на паузу
- Месильный орган, состоящий из вращающейся спирали и неподвижного отсекателя, способствует быстрому и качественному замесу

- Винтовые ножки регулируются по высоте для компенсации неровностей пола и придания машине устойчивого положения

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.