

Коммерческое предложение от 20.06.2026

Тестомес спиральный Danler PE-50

Цена с НДС: 201 756 руб.

Артикул: **895978**

Под заказ



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	50
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	30
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	2.2
Ширина, мм	500
Глубина, мм	860
Высота, мм	1070
Вес (без упаковки), кг	160
Вес (с упаковкой), кг	190

Спиральный тестомес [Danler PE-50](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли для замешивания различного вида теста, картофельного пюре, фарша и творожной массы. Материал дежи и месильной вилки - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Скорость вращения:
 - Месильный орган: 138 / 276 об/мин
 - Дежа: 12 / 24 об/мин
- 2 таймера для каждой скорости
- Память таймеров
- Ременная передача: предотвращение поломки при перегрузке
- 2 частоты вращения спирали и дежи
- 2 рабочих органа (подвижная спираль и неподвижный отсекаТЕЛЬ): быстрый замес
- Система отключения при поднятии решётки

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

Цены указаны с учетом НДС.