

Коммерческое предложение от 21.04.2026

Тестомес спиральный Danler PE-80

Цена с НДС: 337 043 руб.

Артикул: **857160**

Есть в наличии



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	80
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	от 1.5 до 50
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	3.37
Ширина, мм	610
Глубина, мм	930
Высота, мм	1250
Вес (без упаковки), кг	320
Вес (с упаковкой), кг	370

Спиральный тестомес [Danler PE-80](#) 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: 132 / 168 об/мин
 - Дежа: 12 / 24 об/мин
- 2 таймера для каждой скорости
- Память таймеров
- Реверс
- Ременная передача: предотвращение поломки при перегрузке
- 2 частоты вращения спирали и дежи
- 2 рабочих органа (подвижная спираль и неподвижный отсекагель): быстрый замес
- Система отключения при поднятии решётки

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

Цены указаны с учетом НДС.