

Коммерческое предложение от 12.06.2026

Тестомес спиральный Danler PRC-10

Цена с НДС: 88 986 руб.

Артикул: **620269**

Есть в наличии



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	10
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Механизм поднятия головы	подъёмная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.75
Ширина, мм	380
Глубина, мм	520
Высота, мм	550
Вес (без упаковки), кг	56
Вес (с упаковкой), кг	76

Спиральный тестомес [Danler PRC-10](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли для замешивания различного вида теста, картофельного пюре, фарша и творожной массы. Модель с системой безопасности оператора. Материал корпуса- сталь, материал дежи - пищевая нержавеющая сталь [AISI 304](#).

Технические характеристики:

- Максимальная скорость вращения:
 - Месильный орган: 260 об/мин
 - Дежа: 28 об/мин
- Плавная регулировка скорости
- Надежный механизм подъемной траверсы
- Таймер
- При поднятии решетки машина останавливается
- Легкость обслуживания и эксплуатации
- Опционально доступна цифровая панель управления с функцией измерения температуры теста

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

Цены указаны с учетом НДС.