COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 11.11.2026

Тестомес спиральный Danler PRC-20



Цена с НДС: 129 716 руб.

Артикул: **623914**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	20
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.1
Ширина, мм	460
Глубина, мм	600
Высота, мм	730
Вес (без упаковки), кг	95
Вес (с упаковкой), кг	125

Спиральный тестомес Danler PRC-20 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: 240 об/мин
  - Дежа: 25об/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.