

Коммерческое предложение от 21.04.2026

Тестомес спиральный Danler PRC-20

Цена с НДС: 124 234 руб.

Артикул: **623914**

Есть в наличии



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	20
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Механизм поднятия головы	подъёмная 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.