

Коммерческое предложение от 18.09.2026**Тестомес спиральный PANERO M60 UNIMIX****Цена с НДС: 757 006 руб.****Артикул: 811811****Есть в наличии**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	65
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	60
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	3.25
Ширина, мм	635
Глубина, мм	1047
Высота, мм	1264
Вес (без упаковки), кг	325
Вес (с упаковкой), кг	350

Спиральный тестомес [PANERO M60 UNIMIX](#) предназначен для замеса различного вида теста на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель с электромеханическим управлением, спиралью, центральным отсекателем, 2 двигателями, 2 таймерами и защитной решеткой. Материал корпуса - окрашенная сталь, материал спирали, дежи и деталей, которые контактируют с тестом - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Диаметр дежи: 600 мм
- Скорость вращения:
 - Спираль: 100 / 200 об/мин
 - Дежа: 16 об/мин
- Максимальная вместимость муки: 37 кг
- Мощность:
 - Двигатель для спирали: 1.5 / 3 кВт
 - Двигатель для дежи: 0.25 кВт
- Прямая ременная передача для минимизации шума и вибрации во время работы
- 2 скорости спирали
- Реверсивное направление вращения дежи
- Специально разработанная система управления колесами для удобства перемещения

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.