

**Коммерческое предложение от 19.05.2024****Тестомес для крутого теста Miratek PV-30 (220 В)****Цена с НДС: 79 068 руб.****Артикул: 448047****Ожидается**

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Гарантия                | 6 мес. |
| Страна-производитель    | Китай  |
| Объем дежи, л           | 30     |
| Число скоростей         | 1      |
| Горизонтальный тестомес | Да     |
| Крутое тесто            | Да     |
| Подключение, В          | 220    |
| Мощность, кВт           | 1.5    |
| Ширина, мм              | 790    |
| Глубина, мм             | 450    |
| Высота, мм              | 820    |
| Вес (без упаковки), кг  | 117    |
| Вес (с упаковкой), кг   | 128.7  |

Тестомесильная машина [Miratek PV-30](#) используется в пекарнях, кондитерских, на предприятиях общественного питания и торговли для замешивания различных масс высокой вязкости, таких как: густой фарш, творог, крутое тесто для полуфабрикатов (пельменей, вареников, хинкалий), медовое пряничное тесто и др.

**Особенности:**

- Реверсивное вращение месильного органа и возможность опрокидывания дежи (ручной привод) для облегчения выгрузки массы
- Одновальный Z-образный месильный орган подходит для перемешивания густых масс и получения упругого эластичного теста, которое хорошо раскатывается и не рвется
- Специальные фиксаторы для закрепления дежи в устойчивом положении
- Крышка, закрывающая дежу, обеспечивает безопасность оператора, а также предотвращает загрязнение перемешиваемой массы и «распыл» муки
- Дежа из нержавеющей стали SUS 304
- Корпус из металла, покрытого порошковой эмалью

**Дополнительные характеристики:**

- Скорость вращения месильного органа: 33 об/мин.

**Опции (заказываются отдельно):**

- Версия с питанием напряжением 380 В

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

Цены указаны с учетом НДС.