



Тестомес спиральный Miratek PX-50 (380 B)

Спиральный тестомес **Miratek PX-50** используется в пекарнях, кондитерских, на предприятиях общественного питания и торговли для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки большого ассортимента хлебобулочной продукции из пшеничного, ржаного и ржано-пшеничного теста.

Особенности:

- * Мощный двигатель гарантирует высокую скорость и производительность
- * Возможность реверсивного движения дежи улучшает качество выме

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/testomes-spiralnyi-miratek-px-50-380-v/

Цена: 147915.00 руб.



Характеристики	
Высота	1100 мм
Ширина	550 мм
Глубина	950 мм
Мощность	2.8 кВт
Обьем дежи	50 л



Напряжение	380 B
Кол-во скоростей	2 скорости
Вес (без упаковки)	250 кг
Страна-производитель	Китай
Скорость вращения дежи	11 / 22 об/мин.
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Скорость вращения месильного органа	125 / 250 об/мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - <u>YouTube</u>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфамобиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают известные компании федерального масштаба.