

## Коммерческое предложение от 23.04.2025

Наименование товара: Машина тестомесильная Miratek PV-50 (220 В)

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/mashina\\_testomesilnaya\\_miratek\\_pv\\_50\\_220\\_v](https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/mashina_testomesilnaya_miratek_pv_50_220_v)



### Описание

Тестомесильная машина **Miratek PV-50** 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: 37 об/мин.

### **Опции (заказываются отдельно):**

- Версия с питанием напряжением 380 В

*Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.*

### **Характеристики**

Тип	спиральный
Объем дежи	50 л
Кол-во скоростей	1 скорость
Крутое тесто	Да
Напряжение	220 В
Мощность	2.2 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	475 мм
Высота	920 мм
Вес (без упаковки)	137 кг
Страна производства	Китай

---

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.