

Тестомес спиральный Miratek PR-5

Спиральный тестомес **Miratek PR-5** 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:

- Благодаря ременному приводу дежи и месильного органа происходит равномерное распределение нагрузки, увеличивая срок службы и снижая вибрацию и шум
- Тепловое реле для предотвращения выхода из строя двигателя
- Концевой выключатель защитной решетки
- Простая система натяжки приводных ремней
- Отсекатель и прилегание крюка с минимальным зазором ко дну дежи обеспечивают качественный промес теста
- Таймер
- Регулируемые по высоте ножки



Цена: 33360 руб.

Характеристики

Высота	480 мм
Ширина	230 мм
Глубина	560 мм
Мощность	0.2 кВт
Объем дежи	5 л
Напряжение	220 В
Вес (с упаковкой)	35 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	30 кг
Страна-производитель	Китай
Скорость вращения дежи	19 об/мин.
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Скорость вращения месильного органа	193 об/мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем

Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке
<https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23