

Коммерческое предложение от 09.04.2025

Наименование товара: Машина тестомесильная Danler PG-36 Н (220 В)

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/mashina_testomesilnaya_danler_pg_36_h_220_v



Описание

Тестомесильная машина **Danler PG-36 Н** 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:

- Кнопка автоматической остановки работы всех механизмов машины на любых режимах работы
- Ускоренное вращение вала с лопастями в обратном режиме
- Корпус из молотковой эмали
- Дежа из нержавеющей стали
- Все детали, соприкасающиеся с мукой, никелированные
- Одновальный смеситель
- Лопастной месильный орган для равномерности замеса теста
- Откидная крышка для защиты от попадания посторонних предметов в тесто
- Легко подвергается санитарно-гигиенической обработке

Дополнительные характеристики:

- Максимальная масса загружаемой муки: 12,5 кг
- Скорость перемешивания: 18 об/мин.

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	горизонтальный
Объем дежи	36 л
Загрузка теста	18 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Крутое тесто	Да
Напряжение	220 В
Мощность	1.5 кВт
Ширина	700 мм
Глубина	460 мм
Высота	820 мм
Вес (без упаковки)	110 кг
Страна производства	Россия

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.