

**Коммерческое предложение от 18.05.2024****Тестомес спиральный БЕЛТОРГМАШ МТ-25-01****Цена с НДС: 136 453 руб.****Артикул: 631434****Есть в наличии**

|                            |                      |
|----------------------------|----------------------|
| Гарантия                   | 12 мес.              |
| Страна-производитель       | Беларусь             |
| Объем дежи, л              | 20                   |
| Механизм крепления чаши    | несъемная дежа       |
| Механизм поднятия головы   | неподъемная траверса |
| Загрузка теста, кг         | от 8 до 16           |
| Производительность, кг/час | 95                   |
| Число скоростей            | 2                    |
| Подключение, В             | 380                  |
| Мощность, кВт              | 1.1                  |
| Ширина, мм                 | 650                  |
| Глубина, мм                | 385                  |
| Высота, мм                 | 685                  |
| Вес (без упаковки), кг     | 75                   |
| Вес (с упаковкой), кг      | 82.5                 |

Спиральный тестомес [БЕЛТОРГМАШ МТ-25-01](#) предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена защитной крышкой и щитком с микровыключателями. Вращение дежи вокруг своей оси и спирали внутри дежи обеспечивает тщательное перемешивание теста.

**Режимы работы:**

- «1» – Машина работает на первой, более низкой скорости (обороты дежи – 12 об/мин., обороты спирали – 120 об/мин.) вращения инструмента.
- «2» – Машина работает на второй, более высокой скорости (обороты дежи – 24 об/мин., обороты спирали – 240 об/мин.) вращения инструмента.
- «Авт.» – После включения кнопкой «ПУСК» машина вначале работает на первой (более низкой) скорости в течение времени, обусловленного установкой аппарата реле времени на панели электрооборудования (при изготовлении машины на предприятии установлено 90 секунд). По истечении этого времени машина автоматически переключается на вторую (более высокую) скорость вращения инструмента и работает на ней до отключения кнопкой «СТОП».

**Особенности:**

- Эксплуатация при температуре окружающей среды от 1 до 40 °С
- Производится в соответствии с требованиями стандарта СТБ ISO 9001-2009

**Дополнительные характеристики:**

- Загрузка ингредиентов для теста, не более:
  - Дрожжевое: 16 кг
  - Крутое (при влажности не менее 46%): 8 кг
- Мощность установленного электродвигателя: 0,75 / 0,85 кВт

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

Цены указаны с учетом НДС.