COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

## Коммерческое предложение от 10.11.2026

# Тестомес спиральный Apach ASM10F 220В



**Цена с НДС: 81 528 руб.**

Артикул: **903790**

**Под заказ**

| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Объем дежи, л** | 10 |
| **Механизм крепления чаши** | несъемная дежа |
| **Механизм поднятия головы** | неподъемная траверса |
| **Загрузка теста, кг** | 8 |
| **Производительность, кг/час** | 35 |
| **Число скоростей** | 1 |
| **Подключение, В** | 220 |
| **Мощность, кВт** | 0.37 |
| **Ширина, мм** | 260 |
| **Глубина, мм** | 500 |
| **Высота, мм** | 500 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 30 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 37.3 |

Электрический спиральный тестомес Apach Cook Line ASM10F используется на предприятиях общественного питания и торговли для замеса различных видов теста: жесткого и мягкого, мучного, дрожжевого, жирного и жидкого. Модель оснащена 4 колесами, 2 из которых со стопорными устройствами. Специальная форма спирали позволяет получить однородное тесто в считанные минуты. Корпус выполнен из стали, покрытой термостойким лаком, дежа, спираль, центральная стойка и защитная решетка - из нержавеющей стали, колеса - из нейлона.

**Технические характеристики:**

- Таймер (от 1 до 30 минут)
- Рассекатель теста
- Бесшумная работа благодаря редуктору, погруженному в масляную ванну
- Дежа и спираль вращаются по часовой стрелке
- Все подвижные части оборудования на шарикоподшипниках
- Размер дежи: 260x260x200 мм
- Уровень шума: до 80 дБ
- Габариты в упаковке: 625x395x705 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.