

**Коммерческое предложение от 05.02.2026****Тестомес спиральный Arach Cook Line ASM22F 2S 380В****Цена с НДС: 115 111 руб.****Артикул: 775255****Есть в наличии**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Италия
<b>Объем дежи, л</b>	22
<b>Механизм крепления чаши</b>	несъемная дежа
<b>Механизм поднятия головы</b>	неподъемная траверса
<b>Загрузка теста, кг</b>	17
<b>Производительность, кг/час</b>	56
<b>Число скоростей</b>	2
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	1.1
<b>Ширина, мм</b>	385
<b>Глубина, мм</b>	670
<b>Высота, мм</b>	725
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	65
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	74.6

Электрический спиральный тестомес [Arach Cook Line ASM22F 2S](#) 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 врачаются по часовой стрелке
- Все подвижные части оборудования на шарикоподшипниках
- Размер дежи: 360x360x210 мм
- Мощность:
  - 1 скорость: 0,75 кВт
  - 2 скорость: 1,1 кВт
- Уровень шума: до 80 дБ
- Габариты в упаковке: 745x430x800 мм

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