

Коммерческое предложение от 22.04.2026

Тестомес спиральный Apach Cook Line ASM48F 380B

Цена с НДС: 143 154 руб.

Артикул: **459384**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	48
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	42
Производительность, кг/час	128
Число скоростей	1
Подключение, В	380
Мощность, кВт	2.2
Ширина, мм	480
Глубина, мм	805
Высота, мм	825
Вес (без упаковки), кг	108
Вес (с упаковкой), кг	116.6

Электрический спиральный тестомес [Apach Cook Line ASM48F](#) 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: 450x450x300 мм
- Мощность:
 - 1 скорость: 1,5 кВт
 - 2 скорость: 2,2 кВт
- Уровень шума: до 80 дБ
- Габариты в упаковке: 825x540x940 мм

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