

## Коммерческое предложение от 21.04.2026

### Тестомес спиральный Apach Cook Line ASM60F 2S 380B

**Цена с НДС: 242 541 руб.**

Артикул: **209728**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	60
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	48
Производительность, кг/час	144
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	2.2
Ширина, мм	535
Глубина, мм	935
Высота, мм	915
Вес (без упаковки), кг	145
Вес (с упаковкой), кг	152

Электрический спиральный тестомес [Apach Cook Line ASM60F 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 окрашенного металла, дежа, спираль, центральная стойка и защитная решетка - из нержавеющей стали.

#### Особенности:

- 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

#### Дополнительные характеристики:

- Размер дежи: 500x500x300 мм
- Мощность:
  - 1 скорость: 1,5 кВт

- 2 скорость: 2,2 кВт
- Уровень шума: до 80 дБ
- Габариты в упаковке: 600x1000x1000 мм

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