

Коммерческое предложение от 16.06.2026

Тестомес спиральный Apach Cook Line ASM60F 2S 380B

Цена с НДС: 228 069 руб.

Артикул: **209728**

Ожидается



| | |
|----------------------------|----------------------|
| 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.