COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 09.11.2026

Тестомес спиральный Apach Cook Line ASM60F 2S 380В



Цена с НДС: 246 688 руб.

Артикул: **209728**

Под заказ

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.