

**Коммерческое предложение от 23.01.2026****Тестомес спиральный Arach Cook Line ASM07F 220В****Цена с НДС: 69 326 руб.****Артикул: 489114****Есть в наличии**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Италия
<b>Объем дежи, л</b>	7
<b>Механизм крепления чаши</b>	несъемная дежа
<b>Механизм поднятия головы</b>	неподъемная траверса
<b>Загрузка теста, кг</b>	5
<b>Производительность, кг/час</b>	29
<b>Число скоростей</b>	1
<b>Подключение, В</b>	220
<b>Мощность, кВт</b>	0.37
<b>Ширина, мм</b>	240
<b>Глубина, мм</b>	500
<b>Высота, мм</b>	500
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	43
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	47

Электрический спиральный тестомес [Arach Cook Line ASM07F](#) 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.

**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: 240x240x160 мм
- Уровень шума: до 80 дБ
- Габариты в упаковке: 625x395x705 мм

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