

Коммерческое предложение от 21.04.2026

Тестомес спиральный Apach Cook Line ASM10R 220B

Цена с НДС: 109 094 руб.

Артикул: **491018**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	10
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Механизм поднятия головы	подъёмная траверса
Загрузка теста, кг	8
Производительность, кг/час	35
Число скоростей	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.37
Ширина, мм	385
Глубина, мм	670
Высота, мм	675
Вес (без упаковки), кг	60
Вес (с упаковкой), кг	80

Электрический спиральный тестомес [Apach Cook Line ASM10R](#) 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: 260x260x200 мм
- Уровень шума: до 80 дБ
- Габариты в упаковке: 745x430x800 мм

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