

Коммерческое предложение от 22.04.2026

Тестомес спиральный Apach Cook Line ASM22R 380B

Цена с НДС: 129 409 руб.

Артикул: **162160**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	22
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Механизм поднятия головы	подъёмная траверса
Загрузка теста, кг	17
Производительность, кг/час	56
Число скоростей	1
Подключение, В	380
Мощность, кВт	0.75
Ширина, мм	385
Глубина, мм	670
Высота, мм	725
Вес (без упаковки), кг	73
Вес (с упаковкой), кг	80

Электрический спиральный тестомес [Apach Cook Line ASM22R](#) 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: 360x360x210 мм
- Уровень шума: до 80 дБ
- Габариты в упаковке: 755x440x830 мм

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