

Коммерческое предложение от 16.06.2026

Тестомес спиральный Apach Cook Line ASM41R 2S 380В

Цена с НДС: 191 996 руб.

Артикул: 271420

Ожидается



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	41
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Механизм поднятия головы	подъёмная траверса
Загрузка теста, кг	35
Производительность, кг/час	112
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.7
Ширина, мм	480
Глубина, мм	805
Высота, мм	825
Вес (без упаковки), кг	105.4
Вес (с упаковкой), кг	116

Электрический спиральный тестомес [Apach Cook Line ASM41R 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 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: 450x450x260 мм
- Мощность:
 - 1 скорость: 1,3 кВт

- 2 скорость: 1,7 кВт
- Уровень шума: до 80 дБ
- Габариты в упаковке: 825x540x940 мм

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