

Коммерческое предложение от 15.06.2026

Тестомес двуручный Apach Bakery Line TW60

Цена с НДС: 1 396 016 руб.

Артикул: **307663**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	81
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	57
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.6
Ширина, мм	690
Глубина, мм	880
Высота, мм	1400
Вес (без упаковки), кг	272
Вес (с упаковкой), кг	300

Спиральный тестомес [Apach Bakery Line TW60](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли для замеса различных видов теста: жесткого и мягкого, дрожжевого, жирного и жидкого. Модель оснащена двухскоростным мотором, колесами и технополимерными шестернями, которые не требуют использования машинного масла и обеспечивают длительный срок службы и бесшумную работу. Корпус выполнен из окрашенной стали, дежа и месильные органы - из нержавеющей стали, верхние части месильных органов - из чугуна.

Особенности:

- 2 таймера
- Защитная прозрачная крышка
- Панель управления на боковой подставке
- Одна рука регулируется по высоте

Дополнительные характеристики:

- Загрузка муки: от 2 до 32 кг
- Скорость:
 - 40 ходов/мин.
 - 60 ходов/мин.
- Габариты в упаковке: 980x850x1700 мм

- Цвет: белый

Опции (заказываются отдельно):

- Переменная скорость с инвертором
- Исполнение в другом цвете

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.