

Коммерческое предложение от 22.04.2026

Тестомес спиральный Apach Bakery Line V 40

Цена с НДС: 748 069 руб.

Артикул: **497466**

Ожидается



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	60
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	40
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	3.55
Ширина, мм	545
Глубина, мм	1025
Высота, мм	1345
Вес (без упаковки), кг	265
Вес (с упаковкой), кг	295

Спиральный тестомес [Apach Bakery Line V 40](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для замеса различных видов теста: жесткого и мягкого, мучного, дрожжевого, жирного и жидкого. Специальная форма спирали для быстрого получения однородного теста. Материал корпуса - окрашенная сталь, материал дежи, спирали и центрального отсекаателя - нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Ременная передача
- Можно использовать для замеса теста с влажностью более 55%
- 2 таймера
- 2 мотора
- Усиленная спираль
- Реверс дежи на первой скорости
- Возможность замеса небольшого количества теста
- Соответствует требованиям безопасности ЕС
- Скорость:
 - 109 об/мин.
 - 216 об/мин.
- Размеры в упаковке: 1180x680x1480 мм

Опционально доступно к заказу:

- Датчик температуры
- Корпус из нержавеющей стали
- Возможность исполнения в цвете по запросу
- Электронная контрольная панель с Вурасс селектором
- Панель touch-screen с вариатором скорости
- Вариаторы скорости вращения спирали и дежи с потенциометрами
- Система быстрой смены месильного органа
- Дополнительный месильный орган в виде 8ки, венчик или лопатка; скребок для дежи
- Пробка для слива в деже

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

Цены указаны с учетом НДС.