

Коммерческое предложение от 14.06.2026

Тестомес спиральный Apach Bakery Line V 60

Цена с НДС: 756 721 руб.

Артикул: **697493**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	80
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	60
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	3.55
Ширина, мм	580
Глубина, мм	1075
Высота, мм	1345
Вес (без упаковки), кг	305
Вес (с упаковкой), кг	325

Спиральный тестомес [Apach Bakery Line V 60](#) 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 - лакированная, нержавеющая сталь, материал дежи, спирали и центрального отсекавателя - нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- 2 таймера
- Усиленная спираль
- Рассекатель теста
- Бесшумная работа с ременной трансмиссией
- Реверс дежи на первой скорости
- Возможность замеса небольшого количества теста
- Загрузка муки: 36 кг
- Мощность:
 - 1 скорость: 1,5 кВт
 - 2 скорость: 3 кВт
 - Привод дежи: 0,55 кВт

- Габариты в упаковке: 1275x780x1500 мм

Опционально доступно к заказу:

- Датчик температуры
- Пластиковая крышка из плексигласа
- Исполнения в другом цвете (по умолчанию - белый)

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

Цены указаны с учетом НДС.