

## Коммерческое предложение от 22.04.2026

### Тестомес спиральный Apach Bakery Line V 80

**Цена с НДС: 940 629 руб.**

Артикул: **423765**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	131
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	80
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	5.35
Ширина, мм	698
Глубина, мм	1126
Высота, мм	1385
Вес (без упаковки), кг	350
Вес (с упаковкой), кг	380

Спиральный тестомес [Apach Bakery Line V 80](#) 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 отсекаателя - 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: 350 кг
- Мощность привода дежи: 0,55 кВт
- Размеры в упаковке: 1280x810x1500 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.