

Коммерческое предложение от 14.06.2026

Тестомес спиральный Apach Bakery Line V 120

Цена с НДС: 1 075 983 руб.

Артикул: **954587**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	188
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	120
Производительность, кг/час	29
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	5.75
Ширина, мм	779
Глубина, мм	1251
Высота, мм	1502
Вес (без упаковки), кг	505
Вес (с упаковкой), кг	555

Спиральный тестомес [Apach Bakery Line V 120](#) 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
- 2 мотора
- Усиленная спираль
- Рассекатель теста
- Бесшумная работа с ременной трансмиссией
- Реверс дежи на первой скорости
- Возможность замеса небольшого количества теста
- Электронные кнопки с программой bypass selector
- Размеры в упаковке: 1380x880x1680 мм

- Белый цвет

Опционально доступно к заказу:

- Электронная система управления
- Панель touch-screen с вариатором скорости
- Датчик температуры
- Пластиковая крышка из плексигласа
- Корпус из нержавеющей стали
- Вариатор привода дежи и спирали
- Вариаторы скорости вращения спирали и дежи с потенциометрами
- Система быстрой смены месильного органа
- Дополнительный месильный орган в виде 8, венчик или лопатка и скребок для дежи
- Пробка для слива в деже
- Исполнение в другом цвете

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

Цены указаны с учетом НДС.