

Коммерческое предложение от 22.04.2026

Тестомес спиральный Apach Bakery Line V 160

Цена с НДС: 2 113 517 руб.

Артикул: **324751**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	266
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	160
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	11.05
Ширина, мм	879
Глубина, мм	1497
Высота, мм	1582
Вес (без упаковки), кг	695
Вес (с упаковкой), кг	765

Спиральный тестомес [Apach Bakery Line V 160](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для замеса различных видов теста: жесткого и мягкого, мучного, дрожжевого, жирного и жидкого. Модель оборудована ременной трансмиссией. Материал дежи, спирали и центрального отсекаателя - нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- 2 таймера
- 2 мотора
- Вращение дежи
- 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: 1620x1070x1760 мм
- Соответствие требованиям безопасности ЕС
- 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.