

Коммерческое предложение от 22.04.2026

Тестомес спиральный Apach Bakery Line V 60 EP

Цена с НДС: 1 253 104 руб.

Артикул: **844039**

Под заказ



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 EP](#) 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 мотора
- 2 скорости
- Усиленная спираль
- Замес теста с влажностью больше 55%
- Ременная передача
-
- Реверс дежи на первой скорости
- Возможность замеса небольшого количества теста
- Количество оборотов:
 - На 1 скорости: 109 об/мин
 - На 2 скорости: 216 об/мин

- Размеры в упаковке: 1275x780x1500 мм
- Белый цвет

Опционально доступно к заказу:

- 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.