

## Коммерческое предложение от 22.04.2026

### Тестомес спиральный Apach Bakery Line V-R 60

**Цена с НДС: 1 618 148 руб.**

Артикул: **804341**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	117
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	60
Число скоростей	2
Крутое тесто	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	5.35
Ширина, мм	698
Глубина, мм	1126
Высота, мм	1385
Вес (без упаковки), кг	380
Вес (с упаковкой), кг	400

Спиральный тестомес [Apach Bakery Line V-R 60](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для замеса различных видов теста: пшеничного, ржано-пшеничного, ржаного и теста для кондитерских изделий. Модель оснащена двойной трансмиссией. Материал дежи, спирали и центрального отсекаателя - нержавеющей сталь.

#### Технические характеристики:

- Возможность замеса теста с влажностью более 45%
- Ременная передача
- 2 мотора
- Усиленная спираль
  
- Электронные кнопки с программой bypass selector
- Реверс дежи на первой скорости
- Возможность замеса небольших объемов теста
- Соответствие требованиям безопасности ЕС
- Габариты в упаковке: 1280x810x1500 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
- Система быстрой смены месильного органа
- Исполнение в другом цвете

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

Цены указаны с учетом НДС.