COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 11.11.2026

Тестомес спиральный Apach Bakery Line V-R 160



Цена с НДС: 2 400 671 руб.

Артикул: **639302**

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
Крутое тесто	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	12.75
Ширина, мм	879
Глубина, мм	1497
Высота, мм	1582
Вес (без упаковки), кг	745
Вес (с упаковкой), кг	815

Спиральный тестомес Apach Bakery Line V-R 160 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для замеса различных видов теста: пшеничного, ржано-пшеничного, ржаного и теста для кондитерских изделий. Модель оборудована двойной трансмиссией. Материал дежи, спирали и центрального отсекателя - нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Вращение дежи

- 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: 1620x1070x1760 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.