

Коммерческое предложение от 22.04.2026

Тестомес спиральный Apach Bakery Line V 200

Цена с НДС: 2 165 710 руб.

Артикул: **436273**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	306
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	200
Производительность, кг/час	29
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	11.05
Ширина, мм	1552
Глубина, мм	940
Высота, мм	1582
Вес (без упаковки), кг	705
Вес (с упаковкой), кг	775

Спиральный тестомес [Apach Bakery Line V 200](#) 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 корпуса - лакированная, нержавеющая сталь, материал дежи, спирали и центрального отсекаателя - нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Возможность замеса теста с влажностью более 55%
-
- 2 таймера
- 2 мотора
- Усиленная спираль
- Реверс дежи на первой скорости
- Возможность замеса небольшого количества теста
- Электронные кнопки с программой bypass selector
-
- Размеры 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
- 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.