COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 19.11.2026

Тестомес спиральный Apach Bakery Line V 250

Цена с НДС: 2 492 925 руб.

Артикул: **269609**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	378
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	250
Производительность, кг/час	29
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	13.1
Ширина, мм	1035
Глубина, мм	1650
Высота, мм	1612
Вес (без упаковки), кг	755
Вес (с упаковкой), кг	840

Спиральный тестомес Apach Bakery Line V 250 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 отсекателя - 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: 1750x1200x1800 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.