

Коммерческое предложение от 22.04.2026

Тестомес двуручный Apach Bakery Line TW30

Цена с НДС: 1 137 784 руб.

Артикул: **879804**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	47
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	33
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.6
Ширина, мм	660
Глубина, мм	760
Высота, мм	1230
Вес (без упаковки), кг	235
Вес (с упаковкой), кг	263

Двуручный тестомес [Apach Bakery Line TW30](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для замеса различных видов теста: жесткого и мягкого, мучного, дрожжевого, жирного и жидкого. Модель оборудована двухскоростным мотором, колесами и технополимерными шестернями, не требующими использования машинного масла. Материал корпуса - окрашенная сталь, материал дежи и месильного органа - нержавеющая сталь, материал верхних частей месильных органов - чугун.

Технические характеристики:

- 2 таймера
- Защитная прозрачная крышка
- Панель управления на боковой подставке
- Загрузка муки: от 2 до 18 кг
- Скорость:
 - 40 ходов / мин
 - 60 ходов / мин
- Размеры в упаковке: 980x850x1700 мм
- Белый цвет

Опционально доступно к заказу:

- Переменная скорость с инвертором
- Исполнение в другом цвете

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

Цены указаны с учетом НДС.