

Коммерческое предложение от 14.06.2026

Тестомес спиральный Apach Bakery Line L-R 120

Цена с НДС: 3 900 518 руб.

Артикул: **524384**

Под заказ



| | |
|--------------------------|--------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Объем дежи, л | 188 |
| Механизм крепления чаши | подкатная дежа |
| Механизм поднятия головы | подъемная траверса |
| Загрузка теста, кг | 120от 10 до 120 |
| Число скоростей | 2 |
| Крутое тесто | Да |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 8.75 |
| Ширина, мм | 1235 |
| Глубина, мм | 1960 |
| Высота, мм | 1450 |
| Вес (без упаковки), кг | 870 |
| Вес (с упаковкой), кг | 980 |

Спиральный тестомес [Apach Bakery Line L-R 120](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для замеса различных видов крутого теста. Модель оборудована подкатным механизмом и 3 моторами - для спирали, для дежи и для гидравлического механизма. Материал корпуса - лакированная нержавеющая сталь, материал дежи, спирали и центрального отсекавателя - нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- 2 скорости месильного органа
- 1 скорость дежи
- Реверс дежи на первой скорости
- 2 таймера
- Ременная передача
- Двойная трансмиссия
- Возможность прерывистого режима работы
-
-
- Автоматическое поднятие и опускание головы
- Электрический блок и панель управления сбоку
- Электрические системы и предохранительные устройства соответствуют требованиям безопасности ЕС

- Загрузка муки: 75 кг
- Мощность привода:
 - Спирали: 4/8 кВт
 - Дежи: 0,75 кВт
- Высота аппарата с поднятой головой: 1840 мм
- Размеры в упаковке: 1400x1950x1800 мм

Опционально доступно к заказу:

- Защита дежи
- 2 электро-механических таймера
- Электронные кнопки с системой bypass selector
- Скребок для дежи
- Система быстрой смены месильного органа
- Исполнение в другом цвете

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

Цены указаны с учетом НДС.