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 L 160

Цена с НДС: 4 615 340 руб.

Артикул: **439963**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	266
Механизм крепления чаши	подкатная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Загрузка теста, кг	160от 10 до 160
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	12.75
Ширина, мм	1235
Глубина, мм	2065
Высота, мм	1540
Вес (без упаковки), кг	1150
Вес (с упаковкой), кг	1296

Спиральный тестомес Apach Bakery Line L 160 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для замеса различных видов мягкого 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 отсекателя - нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- 2 скорости месильного органа
- 1 скорость дежи
- Реверс дежи на первой скорости
- 2 таймера
- Ременная передача
- Двойная трансмиссия
- Автоматическое поднятие и опускание головы

- Электрический блок и панель управления сбоку
- Электрические системы и предохранительные устройства соответствуют требованиям безопасности ЕС
- Загрузка муки: 100 кг
- Мощность привода:
    - Спирали: 6/12 кВт

    - Дежи: 0,75 кВт
- Высота аппарата с поднятой головой: 2045 мм
- Размеры в упаковке: 1700x2250x1850 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.