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 200

**Цена с НДС: 4 725 831 руб.**

Артикул: **256495**

**Под заказ**



| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Объем дежи, л** | 306 |
| **Механизм крепления чаши** | подкатная дежа |
| **Механизм поднятия головы** | подъемная траверса |
| **Загрузка теста, кг** | 200от 10 до 200 |
| **Число скоростей** | 2 |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 12.75 |
| **Ширина, мм** | 1340 |
| **Глубина, мм** | 2065 |
| **Высота, мм** | 1540 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 1200 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 1346 |

Спиральный тестомес Apach Bakery Line L 200 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: 125 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.