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-R 250

Цена с НДС: 5 179 326 руб.

Артикул: **532066**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	364
Механизм крепления чаши	подкатная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Загрузка теста, кг	250от 13 до 250
Число скоростей	2
Крутое тесто	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	15.75
Ширина, мм	1370
Глубина, мм	1930
Высота, мм	1540
Вес (без упаковки), кг	1320
Вес (с упаковкой), кг	1466

Спиральный тестомес Apach Bakery Line L-R 250 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 отсекателя - 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: 150 кг
- Мощность привода:

    - Спирали: 9/15 кВт
    - Дежи: 0,75 кВт
- Высота аппарата с поднятой головой: 2045 мм
- Размеры в упаковке: 1700x2250x1870 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.