COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Тестомес спиральный Apach ASM10F 220В



Цена с НДС: 81 528 руб.

Артикул: **903790**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	10
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	8
Производительность, кг/час	35
Число скоростей	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.37
Ширина, мм	260
Глубина, мм	500
Высота, мм	500
Вес (без упаковки), кг	30
Вес (с упаковкой), кг	37.3

Электрический спиральный тестомес Apach Cook Line ASM10F используется на предприятиях общественного питания и торговли для замеса различных видов теста: жесткого и мягкого, мучного, дрожжевого, жирного и жидкого. Модель оснащена 4 колесами, 2 из которых со стопорными устройствами. Специальная форма спирали позволяет получить однородное тесто в считанные минуты. Корпус выполнен из стали, покрытой термостойким лаком, дежа, спираль, центральная стойка и защитная решетка - из нержавеющей стали, колеса - из нейлона.

Технические характеристики:

- Таймер (от 1 до 30 минут)
- Рассекатель теста
- Бесшумная работа благодаря редуктору, погруженному в масляную ванну
- Дежа и спираль вращаются по часовой стрелке
- Все подвижные части оборудования на шарикоподшипниках
- Размер дежи: 260x260x200 мм
- Уровень шума: до 80 дБ
- Габариты в упаковке: 625x395x705 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.