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 Cook Line ASM16F 380B



Цена с НДС: 94 819 руб.

Артикул: **490318**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	16
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	12
Производительность, кг/час	48
Число скоростей	1
Подключение, В	380
Мощность, кВт	0.75
Ширина, мм	385
Глубина, мм	670
Высота, мм	725
Вес (без упаковки), кг	65
Вес (с упаковкой), кг	72

Электрический спиральный тестомес Apach Cook Line ASM16F 380B 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: 317x317x210 мм
- Уровень шума: до 80 дБ
- Габариты в упаковке: 745x430x800 мм

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