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 ASM10R 220В



Цена с НДС: 105 008 руб.

Артикул: **491018**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	10
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Загрузка теста, кг	8
Производительность, кг/час	35
Число скоростей	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.37
Ширина, мм	385
Глубина, мм	670
Высота, мм	675
Вес (без упаковки), кг	60
Вес (с упаковкой), кг	80

Электрический спиральный тестомес Apach Cook Line ASM10R 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.

Особенности:

- 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

Дополнительные характеристики:

- Размер дежи: 260x260x200 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.