

Коммерческое предложение от 13.09.2026**Тестомес спиральный Apach Cook Line ASM41R 220B****Цена с НДС: 172 495 руб.****Артикул: 193977****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	41
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Загрузка теста, кг	35
Производительность, кг/час	112
Число скоростей	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.1
Ширина, мм	480
Глубина, мм	805
Высота, мм	825
Вес (без упаковки), кг	105.4
Вес (с упаковкой), кг	116

Электрический спиральный тестомес [Apach Cook Line ASM41R](#) 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: 450x450x260 мм
- Уровень шума: до 80 дБ
- Габариты в упаковке: 825x540x940 мм

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