COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 11.11.2026

Тестомес спиральный Apach Bakery Line V-R 120



Цена с НДС: 1 900 460 руб.

Артикул: **851390**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	188
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	120
Число скоростей	2
Крутое тесто	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	6.75
Ширина, мм	779
Глубина, мм	1251
Высота, мм	1502
Вес (без упаковки), кг	545
Вес (с упаковкой), кг	590

Спиральный тестомес Apach Bakery Line V-R 120 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для замеса различных видов теста: пшеничного, ржано-пшеничного, ржаного и теста для кондитерских изделий. Модель оборудована двойной трансмиссией. Материал дежи, спирали и центрального отсекателя - нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Вращение дежи
- Возможность замеса теста с влажностью более 45%
- Ременная передача
- 2 мотора
- Усиленная спираль

- Электронные кнопки с программой bypass selector
- Реверс дежи на первой скорости
- Возможность замеса небольших объемов теста
- Соответствие требованиям безопасности ЕС
- Габариты в упаковке: 1380x880x1680 мм
- Белый цвет

Опционально доступно к заказу:

- Электронная система управления
- Панель touch-screen с вариатором скорости
- Датчик температуры
- Пластиковая крышка из плексигласа
- Корпус из нержавеющей стали
- Вариатор привода дежи и спирали
- Система быстрой смены месильного органа
- Исполнение в другом цвете

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