

Коммерческое предложение от 15.01.2025

Тестомес спиральный Apach ASM10F 220B

Цена с НДС: 88 581 руб.

Артикул: **903790**

Есть в наличии



| | |
|----------------------------|----------------------|
| 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 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.

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: 625x395x705 мм

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