

## Коммерческое предложение от 15.05.2025

Наименование товара: Тестомес двуручный Arch Bakery Line TW30

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes\\_dvuruchnyj\\_arch\\_bakery\\_line\\_tw30](https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes_dvuruchnyj_arch_bakery_line_tw30)



### Описание

Двуручный тестомес **Arch Bakery Line TW30** используется на предприятиях общественного питания и торговли для замеса различных видов теста: жесткого и мягкого, дрожжевого, жирного и жидкого. Модель оснащена двухскоростным мотором, колесами и технополимерными шестернями, которые не требуют использования машинного масла и обеспечивают длительный срок службы и бесшумную работу. Корпус выполнен из окрашенной стали, дежа и месильные органы - из нержавеющей стали, верхние части месильных органов - из чугуна.

### **Особенности:**

- 2 таймера
- Защитная прозрачная крышка
- Панель управления на боковой подставке

### **Дополнительные характеристики:**

- Загрузка муки: от 2 до 18 кг
- Скорость:
  - 40 ходов/мин.

○ 60 ходов/мин.

- Габариты в упаковке: 980x850x1700 мм
- Цвет: белый

**Опции (заказываются отдельно):**

- Переменная скорость с инвертором
- Исполнение в другом цвете

**Характеристики**

Объем дежи	47 л
Загрузка теста	33 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Двуручный	Да
Напряжение	380 В
Мощность	1.6 кВт
Ширина	660 мм
Глубина	760 мм
Высота	1230 мм
Вес (без упаковки)	235 кг
Вес (с упаковкой)	263 кг
Страна производства	Италия

---

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.